



HAL
open science

**De l'échec scolaire stigmatisé vers une
professionnalisation reconnue : l'archéologie d'une
pratique d'enseignement et de gouvernance, dans des
contextes scolaires en émergence constante**

Patrice Hauchard

► **To cite this version:**

Patrice Hauchard. De l'échec scolaire stigmatisé vers une professionnalisation reconnue : l'archéologie d'une pratique d'enseignement et de gouvernance, dans des contextes scolaires en émergence constante. Sciences de l'information et de la communication. Université de Lorraine, 2023. Français. NNT : 2023LORR0240 . tel-04560849

HAL Id: tel-04560849

<https://theses.hal.science/tel-04560849>

Submitted on 26 Apr 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**UNIVERSITÉ
DE LORRAINE**

**BIBLIOTHÈQUES
UNIVERSITAIRES**

AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact bibliothèque : ddoc-theses-contact@univ-lorraine.fr
(Cette adresse ne permet pas de contacter les auteurs)

LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg_droi.php

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>



**UNIVERSITÉ
DE LORRAINE**



ICP
INSTITUT
CATHOLIQUE
DE PARIS

**Humanités Nouvelles Fernand Braudel
CREM**

Thèse

Présentée et soutenue publiquement pour l'obtention du titre de

DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LORRAINE

Mention : Sciences de l'information et de la communication

Par **Patrice HAUCHARD**

Sous la direction de **Claude NOSAL** et **Gilles LECOCQ**

**DE L'ECHEC SCOLAIRE STIGMATISE VERS UNE
PROFESSIONNALISATION RECONNUE**

*L'archéologie d'une pratique d'enseignement et de gouvernance, dans des contextes scolaires en
émergence constante*

Lundi 5 décembre 2023

Membres du jury :

Directeurs de thèse:	Mr Claude Nosal	Professeur de Universités Émérite, Université de Haute Alsace, Mulhouse
	Mr Gilles Lecocq	Professeur des Universités ILEPS, Cergy, Université Catholique de Paris, Paris
Président de jury:	Mr Saeed Paivandi	Professeur des Universités, Université de Lorraine
Rapporteurs 1:	Mme Sondess Zarrouk	Professeure des Universités, Université Haute Alsace, Mulhouse
Rapporteur 2:	Mme Carine Duteil-Mougel	Maitre de Conférence, HDR, Université de Limoges, Limoges
Examineurs:	Mr Eric Monnin	Maitre de Conférence, HDR, Université de Franche-Comté, Besançon

« Que la force me soit donnée de supporter ce qui ne peut être changé et le courage de changer ce qui peut l'être. Mais aussi la sagesse de distinguer l'un de l'autre »

Saint Augustin

Remerciements :

Je tiens à remercier mon épouse, Sabine, mes enfants et petits-enfants pour qui je n'ai pas été très disponible pendant toutes ces années. Je veux remercier mes directeurs de thèse Gilles Lecocq et Claude Nosal ainsi que le Doyen de faculté d'éducation de l'Institut Catholique de Paris, Augustin Mutuale. Je remercie Jocelyne, mon adjointe, les enseignants, les personnels du lycée Albert de Mun et tout particulièrement tous les élèves et étudiants.

RÉSUMÉ en français

Comprendre et analyser le parcours des jeunes en lycée professionnel nous engage à recevoir les témoignages des élèves et apprentis lors d'entretiens pour savoir comment ils ont vécu leur scolarité avant, pendant et après le lycée professionnel. L'expérience des jeunes renvoie à traiter l'expérience de tous les acteurs du lycée professionnel : enseignants, cadres d'éducation et chef d'établissement. Ce travail de recherche nous a conduit à orchestrer la symphonie de tous ces acteurs. Mathew B. Crawford, brillant universitaire et engagé dans un think tank à Washington à tout quitté pour ouvrir un atelier de réparation de motos. Il démontre que « le travail manuel peut même se révéler beaucoup plus captivant d'un point de vue intellectuel que tous les nouveaux emplois de l'économie du savoir ». Dans ce travail de recherche, nous remettons en lumière le mouvement circulaire entre la théorie et la pratique pour la construction du savoir. Le concept habituellement mis en évidence de la mise en œuvre de la pratique à partir du savoir a laissé dans l'ombre la construction du savoir à partir de la pratique et de la créativité des praticiens. Les jeunes en font l'expérience au quotidien. Les 3 moments de notre étude archéologique et ethnographique nous emmènent sur les chemins de l'enseignement professionnel dans son histoire mais aussi celle du chef d'établissement chercheur depuis son enfance jusqu'à son expérience professionnelle. L'enseignement professionnel a pour objet de mettre en situation d'apprentissage l'élève qui, se mettant en action réalise un projet professionnel comme, par exemple un chef d'œuvre. La transformation qu'il opère en créant ce chef d'œuvre le transforme lui-même. L'enseignant et tout l'environnement d'encadrement en lycée professionnel se trouve impliqué dans cette transformation. En prenant en considération l'environnement de l'élève et sa transformation, cela provoque la co-transformation de tous les acteurs que nous avons entendus dans la symphonie au cœur de ce travail de recherche-action.

TITRE en anglais

**FROM STIGMATIZED SCHOOL FAILURE TO RECOGNIZED
PROFESSIONALIZATION**

**The archaeology of a teaching and governance practice in constantly emerging school
contexts**

RÉSUMÉ en anglais

Understanding and analyzing young people's experiences at vocational high schools requires us to interview students and apprentices to find out how they experienced their schooling before, during and after vocational high school. The experience of young people is a reflection of the experience of all those involved in the vocational high school: teachers, educational staff and headteachers. This research work led us to orchestrate the symphony of all these players. Mathew B. Crawford, a brilliant academic involved in a Washington think tank, left everything behind to open a motorcycle repair shop. He demonstrates that "manual labor can be even more intellectually captivating than all the new jobs in the knowledge economy". In this research work, we re-emphasize the circular movement between theory and practice in the construction of knowledge. The usually emphasized concept of the implementation of practice from knowledge has left in the shadows the construction of knowledge from practice and the creativity of practitioners. Young people experience this on a daily basis. The 3 moments of our ethnographic archaeological study take us along the paths of vocational education in its history, but also of the headteacher as researcher, from his childhood to his professional experience. The aim of vocational education is to place students in a learning situation, so that they can take action to realize a professional project, such as a masterpiece. The transformation they bring about by creating this masterpiece transforms them themselves. The teacher and the entire vocational school environment are involved in this transformation. By taking into account the student's environment and his or her transformation, this brings about the co-transformation of all the players we heard in the symphony at the heart of this action-research work.

DISCIPLINE : Sciences de l'éducation

MOTS-CLÉS : archéologie des savoirs et compétences, éducation professionnelle, apprentissage, compétences, métier, pédagogie, orientation , transformation

INTITULÉ ET ADRESSE DE L'UFR OU DU LABORATOIRE :

**Ecole Doctorale Humanité Nouvelles Fernand Braudel
Université de Lorraine**

Table des matières

1	<i>Introduction</i>	8
2	<i>Ethnoarchéologie d'une recherche impliquée et d'une pratique singulière</i>	15
2.1	Le moment historique, contextes et marques de contexte	16
2.1.1	Les débuts de l'enseignement agricole et de l'enseignement technique.....	16
2.1.2	Les dates incontournables.....	20
2.1.3	La loi Astier : un moment clé pour l'enseignement technique	23
2.1.4	L'arrivée de l'apprentissage dans la loi française.....	25
2.1.5	La double peine de l'enseignement professionnel	25
2.1.6	Rapprocher l'École et l'entreprise, des initiatives nouvelles	27
2.1.7	La transformation institutionnelle de la voie professionnelle : une chance pour l'avenir ?.....	28
2.1.8	Les Maîtres d'art : Vers un style de formation qui valorise la pédagogie du chef d'œuvre.....	39
2.1.9	L'élaboration des référentiels de compétences : d'une logique centralisatrice à une perspective d'émergence des besoins du terrain.	43
2.2	Le moment comme « singularisation anthropologique d'un sujet » inscrit dans un groupe social	49
2.2.1	A la ferme	50
2.2.2	Les apprentissages précoces à la campagne	55
2.2.3	Les premières responsabilités:.....	56
2.2.4	La vie associative.	58
2.2.5	Les premiers pas en ville :	62
2.2.6	Retour vers un travail éducatif :	64
2.3	Comme « singularisation anthropologique d'un sujet », chef d'établissement dans l'enseignement technique professionnel catholique et chercheur	68
2.3.1	C'est ainsi que je suis devenu directeur !.....	69
2.3.2	Un projet novateur pour les jeunes trisomiques :	71
2.3.3	Un investissement au niveau national et international :.....	72
2.3.4	Depart pour Strasbourg:	75
2.3.5	La fête des 75 ans de L'UNETP et 50 ans de la loi Debré.....	79
2.3.6	A Paris, un nouvel engagement dans la recherche au service de l'enseignement professionnel et technique :	81
2.3.7	Le projet d'établissement fondement des projets pédagogiques :	86
2.3.8	Le laboratoire pédagogique pour mettre en œuvre les projets, un préambule à l'activité de chercheur en sciences de l'éducation:.....	89
2.3.9	La nécessaire innovation conduit à l'ingénierie pédagogique :	92
3	<i>La symphonie des acteurs</i>	100
3.1	Généalogie d'un terrain de recherche	101
3.1.1	Les jeunes à leur entrée en seconde :.....	103
3.1.2	Les jeunes à l'entrée en classe de Mise à Niveau.....	107
3.1.3	Le choix d'une polyphonie organisée autour de la notion de volume sonore	115
3.2	L'enquête longitudinale en bac professionnel hôtellerie	138
3.2.1	Ceux qui abandonnent à la fin de la classe de seconde ou en cours de cursus 1ere Terminale :	139
3.2.2	Ceux qui y croient mais qui expriment un essoufflement et des difficultés :	141
3.2.3	Ceux qui se révèlent:.....	142
3.2.4	Les parcours de jeunes durant ces 3 années.....	144
3.3	Suivi de la cohorte de jeunes depuis la mise à niveau jusqu'en 2° BTS MHR	156
3.3.1	Les parcours des jeunes pendant 3 ans.....	162

4	<i>Variable d'activités et variables de structure dans l'enseignement professionnel : Définition d'un modèle évolutif.</i>	168
4.1	La construction identitaire des jeunes.....	169
4.2	La socialisation	172
4.3	La professionnalisation	173
4.4	Comment les jeunes de LP construisent leur parcours de professionnalisation ?	174
4.5	La coopération internationale et interculturelle en lycée professionnel : un apprentissage du vivre-ensemble dans une perspective de recherche de l'excellence.	177
4.5.1	Le partage d'émotions est le creuset d'une intelligence interculturelle adaptée à la construction de compétences professionnelles.	178
4.5.2	Le vécu d'une expérience interculturelle favorise l'émergence de nouvelles compétences professionnelles.....	180
4.6	Les styles de formation en lycée professionnel inspirés de quelques courants pédagogiques significatifs.....	182
4.6.1	L'approche humaniste de Maria Montessori	183
4.6.2	La presse d'imprimerie au centre de la classe de Célestin Freinet	188
4.6.3	Jean Baptiste de la Salle : un mythe qui inspire les lycées professionnels du XXI ^e siècle !	190
4.6.4	La pédagogie de l'action de John Dewey	191
4.7	L'expérience vécue est une dimension fondamentale à intégrer dans la formation des enseignants en LP et LT	193
4.7.1	Les deux facettes de l'inclusion scolaire au sein d'un lycée professionnel.	194
4.7.2	Lorsque les élèves font l'expérience d'un travail collectif initié par un collectif de travail adulte.	194
4.8	L'épanouissement personnel assumé et la socialisation professionnelle aboutie : deux indicateurs d'une formation professionnelle authentiquement inclusive.....	196
4.9	Comment de jeunes acteurs deviennent les auteurs d'une mise en scène professionnelle ?.....	197
4.10	Spontanéité et Chaos : deux dynamiques qui font du lycée professionnel le théâtre où se révèle une expérience essentielle de la Science.	199
4.11	L'expérience d'ouverture à l'inconnu : une opportunité de transformation du monde scolaire et de soi-même.	202
4.12	L'apprentissage en lycée professionnel est une transformation de l'élève provoquée par des mises en scène coordonnées des enseignants.	206
4.13	La Chaire de l'UNESCO « Se préparer à l'action » : un tremplin pour un chef d'établissement qui souhaite coconstruire de nouveaux styles de formation au sein des lycées professionnels ?	208
4.13.1	Se préparer à l'action en accueillant l'invisible : un souffle nouveau pour l'inclusion de toutes les différences en lycée professionnel.	210
4.13.2	Se préparer à l'ambiguïté des actions : une nécessité éducative pour partager des expériences vécues. 212	
5	<i>Conclusion</i>	214
6	<i>Bibliographie</i>	220
7	<i>Table des auteurs</i>	226
8	<i>Table des illustrations et tableaux</i>	228
9	<i>Index des noms</i>	229
10	<i>Glossaire</i>	233

11	Annexes.....	236
11.1	Interviews des chefs d'établissements et des chefs de travaux	236
11.2	Succes stories	285
11.3	Témoignages (Conscious Caterers Subtsainable Systems)Action ERASMUS	335
11.4	Cohorte Bac Professionnel Hôtellerie	343
11.5	Cohorte étudiants de BTS Hôtellerie :enquête longitudinale.....	446
11.6	Entretiens avec les enseignants.....	531
11.7	Fiches de suivi de cohorte	537
11.8	Fiches de suivi de cohortes BTS Hôtellerie.....	569
11.9	Lycée professionnel Montessori Munich.....	599
11.10	Mission de le voie professionnelle (Céline Calvez, Regis Marcon)	607
11.11	Discours de Jean Louis Debré.....	615
11.12	Livre Blanc UNETP : Un souffle pour préparer aux métiers de demain.....	619

1 Introduction

« Matthew B. Crawford était un brillant universitaire, bien payé pour travailler dans un think tank à Washington. Au bout de quelques mois, déprimé, il démissionne pour ouvrir... un atelier de réparation de motos ¹»

C'est ainsi que le journal Libération commence sa critique *d'Éloge du carburateur*, cet ouvrage où l'auteur démontre que « le travail manuel peut même se révéler beaucoup plus captivant d'un point de vue intellectuel que tous les nouveaux emplois de l'économie du savoir. »

Dans les premières pages de son ouvrage, Crawford fait le portrait de Tom Hull, un professeur de technologie qui enseigne la soudure, la mécanique industrielle, la mécanique auto, le laminage du métal et le dessin industriel assisté par ordinateur dans un lycée de l'Oregon. Il raconte que Hull envoie une lettre d'information trimestrielle à ses anciens élèves.

« Elle ressemble un peu à un almanach agricole du XIXe siècle, avec son mélange d'informations utiles, de réflexion théorique et d'exemples de réussite édifiante. On y trouve des tuyaux techniques (par exemple, comment bloquer un objet de forme irrégulière en vue d'un travail de soudure), des recensions de livres, des digressions esthétiques et des successstories dans lesquelles il retrace la carrière de tel ou tel de ses anciens élèves.² »

Un des derniers articles de Hull est une réflexion sur la suite de Fibonacci. La suite de Fibonacci tient son nom du mathématicien italien Leonardo Fibonacci, qui a vécu à Pise au XII^{ème} siècle (1175-1240), d'où son nom de Léonard de Pise, en référence à Léonard de Vinci. La suite de Fibonacci se construit facilement : chaque terme de la suite, à partir du rang 2, s'obtient en additionnant les deux précédents, les deux premiers termes étant 0 et 1.

Le troisième terme est donc 1 ($0 + 1 = 1$), le quatrième terme 2 ($1 + 1 = 2$), le cinquième 3 ($1 + 2 = 3$), le sixième 5 ($2 + 3 = 5$), et ainsi de suite. Si vous divisez chaque nombre suivant par le précédent, vous obtenez un résultat proche de 1,618. Au fil du temps, ce nombre a été appelé la «Section d'or» (proportion divine). On peut dire avec certitude que 1,618 est un nombre magique. Il a été utilisé lors de la construction de pyramides égyptiennes, de temples antiques et même de tombes. Dans la nature, la «Section d'or» et les nombres de Fibonacci déterminent les proportions des éléments physiques de base, y compris les humains.³

Dans cet article, Hull explique que

« la suite de Fibonacci reflète aussi une caractéristique humaine, étant donné que le nombre d'or n'est pas atteint de façon immédiate, mais par approximations successives, et ce non pas en remontant une pente régulière vers la perfection, mais à travers une série d'oscillations

¹ Crawford, M-B., (2009). *Éloge du carburateur*. Paris : Cahiers libres la découverte.

² Ibid pp 24-25

³ https://www.instaforex.eu/fr/fibonacci_sequence

auto-correctrices » autour de la valeur idéale. Voilà qui semble bien saisir cette espèce de processus autocritique itératif, tendant vers un idéal qui n'est jamais vraiment atteint, et par le biais duquel l'artisan progresse dans son art. Vous donnez le meilleur de vous-même, vous apprenez de vos erreurs, et, la fois suivante, vous vous approchez un peu plus de l'image initiale qu'a formée votre cerveau. On le voit, la conception que Hull se fait de ce qu'on appelle aujourd'hui « éducation technique et professionnelle » est celle d'un humaniste, et lui-même joue un rôle crucial dans la vie de ses étudiants. Pour lui, le métier de professeur de techno est « le meilleur boulot qu'[il] puisse imaginer. ⁴»

Il nous semble que cette réflexion autour de la suite de Fibonacci et du nombre d'or résume de façon pertinente le paradoxe de notre système d'enseignement qui repose sur certaines conceptions autour du savoir et de la pratique que notre projet de recherche se propose d'analyser et d'interpeller.

De vieilles habitudes épistémologiques nous portent à croire que le rapport entre le savoir et la pratique se résume à une détermination unilatérale de la pratique par le savoir. Le savoir vient en premier : c'est lui qu'il s'agit de mettre en pratique. Une telle forme linéaire correspond à une pédagogie selon laquelle l'acquisition de notions abstraites doit précéder une mise en pratique ultérieure. C'est la caractéristique fondamentale de notre système d'enseignement classique qui favorise une sorte de savoir universel, que l'on peut résumer par l'expression « savoir que ».

Toutefois et en réalité, la relation épistémologique entre le savoir et la pratique prend une forme spiralaire et suppose une séquence, souvent longue, de cycles récursifs. S'il est possible de « mettre son savoir en pratique », de même on peut « mettre sa pratique en savoir ». C'est la caractéristique singulière d'un système d'enseignement professionnel qui favorise une autre sorte de savoir, que l'on peut résumer par l'expression « savoir comment ».

Ces deux systèmes d'enseignement s'opposent dans leurs logiques d'action et leur design pédagogique. Ce sont des champs bien balisés par des frontières et des vocabulaires, deux sortes de configurations, deux dynamiques opposées des configurations. Le mot « configuration », faut-il le rappeler, est historiquement connoté, choisi au XIV^e siècle par Nicole Oresme – *De configurationibus* – afin de donner un support géométrique à la théorie naissante des fonctions. Elle donne une mesure de l'évolution des qualités, ou rend effective une science des quantités de la qualité. L'une des configurations serait en recherche de la perfection, l'autre viserait en revanche la distribution optimale des imperfections.

En effet, l'un fixe une fourchette de valeurs, d'un minimum à un maximum, entre lesquelles tous les individus d'une même espèce doivent fonctionner pour survivre. L'autre précise le seuil optimal, une valeur quelconque parmi celles distribuées à l'intérieur de la fourchette, où tel individu particulier doit se trouver pour fonctionner.

Le « savoir que » favorise une forme de réussite scolaire basée sur le savoir abstrait, associée à une forme de sélection progressive de sorte que seuls certains résultats auront la possibilité d'être

⁴ Ibid p 25

durables et reconnus. Cette approche produit des phénotypes identifiables, c'est-à-dire des individus d'une espèce singulière.

Sont donc exclus *ex abrupto* celles et ceux qui n'arrivent pas à intégrer et décliner ce type de codes ; elles et ils mutent en phénotypes repérables d'une autre espèce. Ils sont recueillis par l'autre système d'enseignement, celui du « savoir comment » qui favorise la pratique laquelle, parce qu'elle est action plutôt que comportement, fait une large place au hasard et à la récupération des erreurs par jeu de cycles récursifs d'une complexité progressive, ce feedback constant stabilisant ou transformant, tantôt peu, tantôt beaucoup les exclus du système d'enseignement dominant.

La trajectoire d'une boule de billard sur un tapis vert correspond presque parfaitement à celle que prévoit de lui imprimer le joueur à l'instant précis où sa queue de billard percute la boule. C'est ce type de métaphore qui nous habite dans notre projet de recherche quand nous voulons décrire l'évolution ou le développement du système d'enseignement professionnel dont nous sommes partie prenante en tant que chef d'établissement, comme si une intention linéaire en dictait le processus d'une manière contrôlée, rendant complètement prévisibles, le chemin parcouru du départ à l'arrivée, du commencement à la fin, et l'ordonnancement successif des étapes, comme si tout ce qui se manifestait à T2 était contenu à T1, prévisible dès T1... une telle justesse de prévision se répétant de T2 à T3, de T3 à T..., au point où toutes les étapes s'étant succédées, le processus arriverait à son terme.

Or, il apparaît au fil de notre recherche, que ce système d'enseignement professionnel comme la trajectoire individuelle et collective de ses élèves, de ses enseignants et ma propre trajectoire tant personnelle que professionnelle s'apparentent à des processus stochastiques. Ceux-ci résultent à la fois du hasard et d'une part de déterminisme en ne présentant jamais une forme rectiligne entièrement prévisible. La tournure des événements n'y est jamais entièrement prévue. Elle est en partie émergente et imprévisible ; on ne peut en reconnaître la forme qu'après coup et en proposer une explication qui tienne compte des contingences, elles-mêmes majoritairement révélées au cours de cette recherche.

Toutefois, ces trajets évolutifs ne sont pas complètement soumis au hasard. À mi-chemin entre des généralités universelles et des particularités strictement individuelles, nous nous proposons de concilier deux approches de la science⁵ : la nomothétique, qui propose des lois générales, et l'idiographique, qui décrit rigoureusement des cas concrets particuliers. Nous faisons l'hypothèse que ces deux approches simultanées permettront de faire émerger la profondeur des savoirs mis en œuvre dans l'éducation professionnelle.

Une question fondamentale surgit alors : en quoi peut bien constituer la profondeur de ces savoirs ? De cette question première s'ensuit une seconde : quelles formes prennent les processus trajectifs de l'approfondissement dans l'éducation professionnelle ?

Une grande richesse sémantique caractérise en effet le couple « profondeur-surface ». Par-delà le sens premier et concret du terme profondeur, celui de la géométrie (distance en dessous de la

⁵ Allport G.W. (1960), *Pattern and Growth in Personality*, New-York, Addison-Wesley

surface) puis de l'optique (profondeur de champ, perspective), deux de ses connotations métaphoriques retiendront l'attention dans cette recherche : la première a trait à la relative impénétrabilité de la profondeur ; la seconde concerne la durée. Ces deux connotations expliquent la construction de notre recherche.

Le chemin vers la profondeur de l'éducation professionnelle est long et tortueux : doutes, adhésions tièdes et ambivalentes, débats nombreux, parfois stériles, s'y côtoient et nuancent les discours sur l'enseignement professionnel et ses pratiques diverses. Comprendre et expliquer en profondeur un phénomène à travers la diversité partiellement aléatoire de ses nombreuses manifestations éventuelles, c'est finalement, découvrir et établir un « code » profond derrière des apparences superficielles, variées et changeantes. L'ambition de ce travail de recherche, c'est donc en exposer le code profond d'une manière suffisamment claire pour que l'observation compétente reconnaisse aisément certaines formes essentielles et les plus prévisibles de leurs variations, derrière le foisonnement des manifestations, parmi lesquelles plusieurs sont émergentes ou quasi imprévisibles. C'est en profondeur qu'un système perdure. Il faut donc qu'une identité profonde se maintienne derrière maintes variations phénoménales, pour qu'on puisse l'appréhender en termes de durée.

Nous avons esquissé l'hypothèse que le système d'enseignement professionnel reposait sur une configuration visant à atteindre la distribution optimale des imperfections. Cette configuration nécessite de définir, à partir des contraintes connues dès la mise en œuvre, la forme qui distribue les résistances dans le temps et dans l'espace, les échelles, et la structure, de sorte que soit obtenu le rendement désiré, ou fournie la puissance maximale. Parmi les contraintes les plus évidentes, on peut nommer les parcours des élèves entrants dans ce système.

La sémantique utilisée habituellement qualifie ces parcours d'« atypiques » par opposition à ceux qualifiés de « lisses ». Une autre sémantique plus crue parle d'échec scolaire et stigmatise sans retenue celles et ceux qui ne se retrouvent pas dans le système d'enseignement classique dont la configuration selon nous reposerait sur la recherche de la perfection.

C'est Erving Goffman⁶ qui a fait du stigmate (étymologiquement une marque durable sur la peau) un concept sociologique, en l'étendant à tout attribut social dévalorisant, qu'il soit corporel ou non – être handicapé, homosexuel, juif, etc. Le stigmate n'est pas un attribut en soi : il se définit dans le regard d'autrui. Il renvoie à l'écart à la norme : toute personne qui ne correspond pas à ce qu'on attend d'une personne considérée comme « normale » est susceptible d'être stigmatisée. Mais de quelle norme s'agit-il ? Nous y reviendrons.

Toutefois, ces élèves « stigmatisés » dans et par le système d'enseignement classique réussissent majoritairement, et souvent de la plus belle des façons, dans le système d'enseignement professionnel qui les recueille. En sus, ils ressortent de ce système non seulement avec un diplôme, mais pas n'importe lequel, un diplôme reconnu par les professions et donnant accès directement à l'emploi, contrairement à nombre de diplômés de l'autre système, qui finissent par être aussi

⁶ Allport G.W. (1960), *Pattern and Groth in Personnality*, New-York, Addison-Wesley

« stigmatisés » d'une autre manière. Ces paradoxes méritent d'être interpellés, analysés et mis en perspective. C'est l'objet de notre recherche.

Sa construction tente de mettre en évidence les quatre causes qui explicitent ces paradoxes : la cause efficiente, la cause matérielle, la cause formelle et la cause finale – selon l'exemple de l'édification de la statue, donné par Aristote, et dont la réalisation dépend de la cause efficiente (le sculpteur), de la cause matérielle (le marbre), de la cause formelle (la configuration de la statue), et avant tout de la cause finale, c'est-à-dire la destination en vue de laquelle la statue est édifiée.

Comme pour le sculpteur conçu par Aristote, les protagonistes du système d'enseignement professionnel doivent pouvoir se représenter et mettre en avant la cause finale selon laquelle la meilleure connaissance de la selle appartient au cavalier et non à l'artisan, si bien que l'artisan doit agir en tenant compte de la connaissance du cavalier.

Or, nous sommes concernés à double titre par la cause finale : en tant que chercheur pour cette thèse mais aussi en tant que chef d'établissement d'un lycée d'enseignement professionnel. En ce sens, il nous faut donc mettre en évidence nos parcours, personnel et professionnel parce que, comme le formule joliment Jean Cocteau dans un certain nombre d'entretiens qu'il a donné, « un oiseau ne chante bien que dans son arbre généalogique. »

Je suis chef d'établissement, je suis chercheur et je suis inscrit dans une continuité familiale. J'occupe donc une place originale par rapport à l'objet observé qui est en fait mon quotidien professionnel. Je peux donc affirmer que les événements quotidiens de ma vie professionnelle sont devenus le matériau principal de ma recherche avec moi-même dans ma triple posture. C'est mon terrain et je suis impliqué. Je le réfère à l'ouvrage de René Lourau,⁷ *Le journal de recherche. Matériaux pour une théorie de l'implication*, où il souligne « Il ne suffit pas de dire – Je ne vois que ce que je veux bien voir ; il faut ajouter - Je ne vois que ce que je veux écrire ».

Il nous faut décrire les conditions du déroulement de notre recherche - enquête, les difficultés avant, sur et après le « terrain » dans lesquelles s'inscrit mon histoire personnelle et professionnelle. Il est donc évident qu'il me faut « passer de l'autre côté du miroir sans tain ; ou plutôt, les objets observés envahissent ce qui était pour eux l'autre côté du miroir, le nôtre celui de l'observateur qui veut ou croit qu'on ne le voit pas et qu'on doit ne pas le voir tel qu'il est, sous peine de faillite de la science.⁸»

L'ethnoarchéologie d'une recherche et d'une pratique s'impose donc comme la tentative de passer de l'autre côté du miroir et de comprendre l'itinéraire de notre premier sculpteur. C'est la première partie de la configuration. Le terme archéologie évoque l'idée d'une recherche de fragments du passé et d'une reconstitution de sens à partir de ces fragments. Ce travail de praticien et aussi de

⁷ Lourau R. (1988) *Le Journal de recherche. Matériaux d'une théorie de l'implication*. Collection « Analyse institutionnelle », Paris, Méridiens Klincksieck. p. 15.

⁸ Ibid p149

scientifique relève dans une large mesure de ce que Abraham Moles nomme les catégories de l'imprécis⁹.

Chef d'un établissement d'enseignement professionnel, je suis inséré dans des systèmes sociaux constitutifs de la société scolaire, dont le ministère de l'Éducation nationale, un système humaniste en dépit de ses avatars, de ses dérives et ses imperfections, mais un système vivant dont je vais tenter d'analyser une de ses composantes : l'enseignement professionnel.

Ce système d'enseignement professionnel n'est pas un arrangement éphémère disparaissant aussitôt qu'il est apparu. Il faut s'interroger sur l'explication de cette durée, soit en termes statiques, soit en termes dynamiques. Cette durée peut être conçue comme la conservation d'un ordre et sa reproduction « *ne varietur* ». Il s'agit alors d'expliquer sa persistance ou le maintien de la structure par sa nécessité sociale et économique par exemple.

Mais la durée peut être envisagée comme l'accomplissement d'un processus, comme le résultat d'une histoire : comment s'effectue le trajet ? Comment le système se reproduit-il ? C'est donc une problématique de l'autoreproduction. Je reprends ici l'idée directrice d'Yves Barel¹⁰ : ce processus ne se réduit pas à l'invariance d'une forme : il unit de l'invariance et du changement, de la continuité et des ruptures.

Tout d'abord, il s'agit de situer quelques moments clés dans l'histoire de l'enseignement technique et professionnel. Le système éducatif français cherche depuis bien longtemps le moyen d'intégrer tous les citoyens dans la société, d'assurer à chaque citoyen l'acquisition de connaissances indispensables à l'exercice de ses droits et de ses devoirs.

La place de l'enseignement technique et professionnel a toujours été incertaine, même encore aujourd'hui où le besoin de main-d'œuvre formée se fait sentir chaque jour, où le développement de l'économie passe par un plus grand nombre de personnels bien formés, au développement des savoir-faire autant que des savoirs fondamentaux.

La lutte contre le chômage s'inscrit inévitablement dans le développement de la formation professionnelle. L'enseignement technique n'a jamais été marginalisé dans les débats en France sur l'enseignement cependant il n'a suscité qu'un intérêt mineur. Pourtant, cet enseignement était souvent innovant et à la pointe des technologies et des matériels nécessaires à leur enseignement.

C'est ce que nous démontrent l'organisation et la structure de la formation des enseignants de l'enseignement professionnel, fondées sur la polyvalence et la transversalité. Sont-elles une simple tendance à élargir les méthodes propres à l'enseignement secondaire général à l'enseignement professionnel et technologique ? Un éclairage nouveau sur les pédagogies utilisées dans l'enseignement mais aussi et surtout sur les méthodes de formation des enseignants s'imposent.

⁹ Moles A. (1990), *Les sciences de l'imprécis*, Seuil, Paris.

¹⁰ Barel Y. (1973) *La reproduction sociale. Systèmes vivants. Invariance et changement*. Paris, Anthropos

Les phénomènes d'inadaptation scolaire qui se révèlent au sein du système d'enseignement classique témoignent-ils de la difficulté des élèves à trouver un terrain d'expression de leurs compétences cognitives, psychologiques et culturelles ? L'étiquette « d'inadapté scolaire » qui en découle témoigne-t-elle d'un moment critique pour l'élève affublé d'une telle sémantique dans ses choix d'orientation subis plus que choisis ? Le choix de l'enseignement professionnel par élimination par l'élève étiqueté « inadapté » questionne-t-il les lycées professionnels sur l'accompagnement pédagogique spécifique à construire avec ce type d'élève ?

Les problématiques ainsi ouvertes font apparaître le système d'enseignement professionnel comme une réalité éducative complexe et paradoxale. Toutefois, les objets « inadapté scolaire » et « enseignement professionnel » ne sont ni entièrement, ni uniquement paradoxaux. Ils sont insérés dans un système vivant, car « là où fonctionne le paradoxe, il y a système vivant. ¹¹».

Cette seconde partie vise à problématiser l'enseignement professionnel dans ses contextes et marques de contexte. Or, problématiser dans les sciences humaines et sociales est une opération en partie symbolique, c'est-à-dire essayant de pousser la connaissance un peu au-delà ce que l'on peut scientifiquement prouver et établir. C'est le défi conceptuel de cette seconde partie, laquelle pourrait être résumée par cette formule « ce à quoi et avec quoi joue » l'enseignement professionnel, ses codifications et son système de règles.

Cette formule en appelle obligatoirement deux autres « ce que fait celle ou celui qui joue » et « ce qui fait que » la joueuse ou le joueur s'engage dans le jeu de l'enseignement professionnel. Ce que résumait parfaitement les paroles d'un acteur de la pièce de théâtre intitulée *Le Mental de l'Équipe* (2007) : « dans le football il y a deux choses : le système et l'artiste. Le système, on le construit, on l'inculque. L'artiste, non ; l'artiste surgit. Le système doit être prêt à accueillir l'artiste à tout moment. »

L'histoire et la genèse des expériences vécues par des jeunes « artistes » en lycée professionnel permettent de répondre à ces questions dans une troisième partie de la configuration, intitulée « De l'élève joueur à l'élève jouant, un chaos organisé » faisant émerger trois hypothèses qui seront interpellées et vérifiées.

En effet, cette partie analyse des entretiens réalisés auprès de professionnels reconnus dans les métiers de la mode, cinq ans après la fin de leurs études ; et retrace les histoires de vie scolaire de ces six personnes. L'expérience vécue par les jeunes en lycée professionnel va beaucoup plus loin que la simple acquisition d'un savoir, d'un savoir-faire et d'un savoir être, puisqu'elle permet la transformation de leur identité d'adolescent vers celle de jeune adulte.

Le récit du chef d'établissement permet ensuite de comprendre la nature du management mis en œuvre dans un lycée professionnel en mettant en exergue les cohérences ou connivences entre tous les acteurs de l'établissement. Le suivi de cohorte retrace la trajectoire d'une pédagogie active des

¹¹ Barel Y. (1979) *Le paradoxe et le système. Essai sur le fantastique*. PUF, pp. 39-40

enseignants en lycée professionnel construisant la professionnalisation des jeunes et leur insertion sociale.

2 Ethnoarchéologie d'une recherche impliquée et d'une pratique singulière.

Le terme archéologie évoque l'idée d'une recherche de fragments du passé et d'une reconstitution du sens à partir de ces fragments. Plutôt que de parler de fragments, nous allons utiliser le terme de moments en référence à la théorie des moments d'Henri Lefebvre, « Qui est un effort pour articuler continuité, unité et diversité, forme et fragments. (...) Le moment, c'est l'effort pour donner de la consistance aux germes que nous portons. C'est une méthode, qui partant du quotidien, tente de nous faire entrer dans le possible. (...) On remarquera que la langue allemande distingue deux genres au terme de « moment » D'abord, le neutre : *Das Moment* renvoie au latin *momentum* (poids), proche parent de *movimentum* (mouvement), c'est-à-dire facteur déterminant dans une dynamique. En revanche, au masculin, *der Moment* renvoie à une durée temporelle à confronter à la notion d'instant. Le moment est alors un espace-temps d'une certaine durée, d'une certaine épaisseur.¹² »

Ce contexte n'échappe pas à Hegel lorsqu'il conçoit sa logique dialectique :

« Dans son Introduction à la critique de la philosophie du Droit, Hegel élabore le modèle d'une dialectique organisée en trois moments : l'universalité, la particularité et la singularité. Comme le souligne l'étymologie des mots, l'universalité renvoie à l'unité positive, la particularité renvoie à la partie, élément du tout, et la singularité renvoie au principe de conjonction (sun en grec, ce pourrait être la conjonction entre le tout et ses parties. Et les propriétés des trois moments hégéliens sont les suivantes : chaque moment est négation des deux autres, chaque moment est affirmation des deux autres ; ils sont indissociables ; ils sont à la fois en relation négative et en relation positive avec chacun des deux autres.¹³ »

En référence à la dialectique hégélienne, cette première partie distingue trois moments pour repérer les « allant de soi » épistémologiques, héritiers clandestins d'une histoire, d'une culture, d'une famille, d'une vie professionnelle constituant des fragments de visions du monde à faire émerger :

- Moment 1, le moment historique : le « moment décisif¹⁴ » de l'enseignement technique professionnel notamment catholique. Ce moment met en résonance le passé avec ses cultes (commémoratifs, politiques, économiques, culturels), présent (ici et maintenant) ou de futur aux lendemains qui chantent ou pas.
- Moment 2, le moment comme « singularisation anthropologique d'un sujet » inscrit dans un groupe social : un chercheur immergé dans sa culture paysanne et associative.

¹² Hess R. (2009) *Henri Lefebvre et la pensée du possible. Théorie des moments et construction de la personne*. Préface de Gabriele Weigand, Paris, Economica, Anthropos, pp.4-7

¹³ *Ibid.* p.7

¹⁴ *Ibid.* p. 8. « *Le moment décisif est une intensité tragique dans la vie d'une société.* »

Ce moment a pour objet essentiel de fournir le cadre général d'un récit d'une vie immergée dans ses cultures. Il sert de référence aux autres moments de la thèse.

- Moment 3, comme « singularisation anthropologique d'un sujet », chef d'établissement dans l'enseignement technique professionnel catholique et chercheur : c'est la généalogie d'un projet de recherche. Ce moment est consacré aux incidences d'une vie sur le cheminement d'une recherche. Il s'agit ici de livrer les moments singuliers d'un chef d'établissement-chercheur-doctorant pour faire mentir « cette formule d'un ethnologue africain rapportée par Jacques Meunier : « l'étranger ne voit que ce qu'il sait ». (...) Il ne suffit pas de dire : « Je ne vois que ce que je veux bien voir ». Il faut ajouter : « Je ne vois que ce que je veux écrire. ¹⁵»

2.1 Le moment historique, contextes et marques de contexte

Le système d'enseignement professionnel n'est pas un arrangement éphémère disparaissant aussitôt qu'il est apparu. Il faut donc s'interroger sur l'explication de sa durée, soit en termes statiques, soit en termes dynamiques. Cette durée peut être conçue comme la conservation d'un ordre. Mais la durée peut être envisagée comme l'accomplissement d'un processus, comme le résultat d'une histoire : comment s'effectue le trajet ? Comment ce système se reproduit-il ? Ce processus ne se réduit pas à l'invariance d'une forme : il unit de l'invariant et du changement, de la continuité et de la rupture (Barel Y. 1973). Nous analyserons le système de l'enseignement professionnel sous un aspect historique d'abord puis institutionnel et politique. Nous y observerons les limites du système « classique ». Deux visions du monde qui s'opposent mais peut-être aussi deux visions qui doivent se comprendre et sont complémentaires.

2.1.1 Les débuts de l'enseignement agricole et de l'enseignement technique

Au début du XVIIIe siècle, dans les campagnes françaises, les enfants pauvres n'ont encore droit qu'à une alphabétisation rudimentaire à partir de livres de prière, en latin et en langue régionale, sans empiéter sur les terribles horaires de travail en famille et en atelier. En ville, de plus en plus d'enfants pauvres, migrants des campagnes affamées, sont enfermés dans des pensionnats, afin qu'ils ne traînent dans les rues, on leur apprend un strict minimum, sous le contrôle de l'église.

L'église veille, et il n'est pas question de laisser des enseignants ouvrir leur propre école. Pour enseigner les valeurs chrétiennes et un métier aux orphelins pauvres, sans les mélanger aux enfants de la classe moyenne, les curés de Paris écrivent : « les pères et mères riches ne souffriraient pas que l'on mêlât les pauvres gueux garçons et filles, avec leurs enfants, lesquels les auraient à mépris et leur saleté et leurs haillons » cités par Pierre Goubert dans son livre « les français et l'ancien régime » (2001).

¹⁵ Lourau R. (1988) *Le journal de recherche, Matériaux d'une théorie de l'implication*. Paris, Méridiens Klincksieck, pp. 15 et 150

C'est ainsi que la compagnie des Filles de la Charité (congrégation religieuse féminine catholique, fondée en 1633 par Vincent de Paul et Louise de Marillac) crée des « écoles de charité », où l'on enseigne aux garçons le dimanche seulement, l'écriture, la lecture, quelques notions de calcul, le catéchisme et le chant d'église. Gratuit pour les pauvres, cet enseignement peut être payant et d'un niveau plus élevé pour des pensionnaires un peu plus aisés. À Lyon quelques enfants de pauvres sont placés chez des artisans de la ville, parfois pour apprendre des métiers très qualifiés, comme l'imprimerie, la fonderie, la dorure d'épée, la broderie. L'église veille à ce qu'on ne mêle pas garçons et filles dans les petites écoles et se développent des congrégations féminines où l'on n'enseigne encore rien d'autre que la tenue d'un ménage, ce sont les écoles ménagères.

Déjà, Luther et la réforme affirment avant les catholiques la nécessité de l'école. En 1524, celui-ci s'adresse à la société civile en Allemagne et aux magistrats de toutes les villes pour les exhorter à envoyer les enfants à l'école. On comprend bien que les parents du peuple ont intérêt à garder les enfants au travail. Sa proposition est d'imposer aux parents d'envoyer les enfants simplement « chaque jour une heure ou deux à l'école » et de « les faire travailler le reste du temps à la maison ou d'apprendre un métier ». Puis, Jean Baptiste de la Salle, Vincent de Paul, Louise de Marillac, Adrien Bourdoise, Charles Démià, deviennent des pionniers qui s'engagent dans des « petites écoles » et des « écoles de charité » destinées aux personnes vivant des situations de pauvreté. Ils proposent aux parents de ne pas laisser leurs enfants dans l'ignorance religieuse et morale en les envoyant à l'école, pour qu'ils soient instruits. Les enfants ne peuvent profiter des paroles divines « soit parce que la plupart des instructions qui s'y font sont au-dessus de leur portée, soit parce que la semence divine, qui s'y jette, est souvent étouffée par la corruption de la nature et les mauvaises compagnies, qu'ils fréquentent dès qu'ils sont au dehors » « attroupés par les carrefours (...) indociles, libertins, joueurs, blasphémateurs, querelleux ».¹⁶

Le frère André-Pierre Gauthier attire ainsi notre attention sur une tension forte découverte par Gariel Compayré Démià qui fonde à Lyon le séminaire de Saint Charles où l'on cultive un « grand amour de Dieu et de la jeunesse qu'on leur destine ». La pérennité de l'engagement des séminaristes se heurte aux priorités qu'ils se donnent pour leur avenir. Les premiers mettent en avant leur carrière ecclésiastique, les seconds leur carrière afin de se mettre au service de l'éducation des enfants. Les carrières ecclésiastiques prennent le dessus et le séminaire prend une orientation classique au détriment de la pérennité des écoles. Le Frère Gauthier attire aussi l'attention sur les oppositions à la scolarisation des pauvres et s'en étonne.

Cependant l'auteur prend le temps d'argumenter et de documenter la contestation comme s'il savait que le lecteur rencontrera quelques difficultés à croire qu'on pouvait contester la scolarisation des personnes qui vivent dans leur chair les effets d'une situation de pauvreté. Richelieu, Diderot, Rousseau, Locke, Voltaire puis enfin l'abbé Ruguis dans « *Les discours familiers d'un curé à ses paroissiens pour tous les jours de l'année* » ont tous développé des théories pour s'opposer à la scolarisation des pauvres. Seul, l'abbé Gard dans « *Considérations d'un patriote sur les écoles chrétiennes* » défend et explique la nécessité de scolariser les personnes vivant de multiples situations de pauvreté. Il aura fallu aller

¹⁶ Gauthier, A.-J. (2013). L'obligation d'éduquer la jeunesse : de la réaffirmation de la responsabilité parentale à l'invention lasalienne d'une nouvelle figure de maître d'école, *Revue scientifique de l'éducation chrétienne* n° 1. p.5

chercher cette référence dans la bibliothèque romaine des frères des écoles chrétiennes. Ce qui signifie que la défense de la scolarisation des pauvres ne se trouve pas dans les archives des paroisses mais d'une congrégation religieuse.

Au dix-huitième siècle, les écrits de Rousseau par exemple témoignent d'une propension à élaborer un patchwork de paradoxes qui conduit à une éducation chimérique. Rousseau n'écrivait pas pour le peuple. L'enseignement primaire n'existait pas de son temps, ou plutôt était si rudimentaire, si peu répandu, si peu organisé, réduit à de si pauvres éléments, qu'il n'attirait pas l'attention des penseurs.

Les enfants du peuple s'élevaient au hasard, dans la rue, dans les champs, dans la misère, et il ne pouvait être question de méthodes pédagogiques pour les tristes garderies ou écoles où ils apprenaient tout au plus à lire. Quand il était question d'éducation et d'instruction, il s'agissait uniquement des fils de la noblesse ou de la bourgeoisie. Ceux-là n'étaient pas talonnés par le besoin, ils n'étaient pas pressés de gagner leur vie ; ils avaient de longues années devant eux. Le frère André Pierre Gauthier s'appuie alors sur la démarche élaborée par Jean Baptiste de la Salle en matière d'éducation.

Rien de bien étonnant venant d'un frère des écoles chrétiennes ! « L'École devient un lieu autre que la paroisse, le maître d'école, un médiateur autre que le prêtre, l'instruction et l'alphabétisation, des nécessités autres que le catéchisme ». Cette approche s'inscrit dans une évolution théologique de la référence à la damnation vers la perspective du salut qui modifie profondément la responsabilité des parents en matière éducative : « le désordre des enfants n'est plus attribué à une nature pervertie mais à la seule responsabilité des parents » selon Le Chapelain. « Les parents qui laissent vivre les enfants à leur fantaisie, sous prétexte qu'ils sont encore jeunes, et que l'âge amènera la raison sont coupables ! » « Tous les défauts peuvent se réformer par le plan d'une éducation chrétienne » !¹⁷

La dignité des enfants, placée sous le regard divin se conjugue avec l'espérance éducative. Devant le poids important des choix parentaux et de leur responsabilité, le frère André Pierre Gauthier, dans le second paragraphe introduit la responsabilité de l'institution, notamment de son efficacité au regard de l'obligation scolaire. Les méthodes pédagogiques doivent être adaptées, efficaces ; les maîtres bien formés, compétents, adaptés pour transmettre les savoirs. Une autre conception de l'éducation est une opportunité de considérer l'élitisme comme une voie royale qui oublie sur les bas-côtés du chemin un nombre considérable de personnes humaines vivant une double stigmatisation à la fois culturelle et psychologique, chemin vers la légitimation de l'exclusion.

L'ouverture vers d'autres voies va permettre de faire évoluer la raison d'être du maître et ainsi conduire Jean Baptiste de la Salle à édicter les 8 règles 1/ L'éducateur lassallien porte attention à tous ses élèves, et particulièrement à ceux qui sont le plus en difficulté. 2/ L'éducateur lassallien s'efforce de bien connaître ses élèves et leurs besoins 3/ L'éducateur lassallien cherche à vivre la cohérence entre ce qu'il dit et ce qu'il fait. 4/ L'éducateur lassallien se met à la portée de ses élèves.

¹⁷ *Ibid* p.6

5/ L'éducateur lasallien se comporte comme un guide vigilant à l'égard de ses élèves 6/L'éducateur lasallien recherche un équilibre entre douceur et fermeté dans sa relation aux élèves.7/ L'éducateur lasallien met son travail et ses élèves entre les mains de Dieu.8/ L'éducateur lasallien veut révéler Jésus Christ.

Pour La Salle, l'engagement scolaire n'est plus une expression du sacerdoce, mais est porteur d'une dimension spirituelle et théologique. Ainsi, la présence compassionnelle du maître est l'occasion de faire venir à l'école les jeunes des familles pauvres pour leur permettre *d'acquérir un métier*, une *considération sociale*, une *réussite intellectuelle* et enfin *l'expérience de l'annonce du salut*. Cette démarche se manifeste par la mise en place d'une éducation authentique qui revêt le visage de l'espérance.

La fin du XVII siècle introduit 3 notions nouvelles qui ont fait évoluer l'école chrétienne :

- 1/ Il est maintenant admis et identifié une séparation entre le ministère du prêtre et celui du maître d'école, ce qui confère au maître et à l'école une responsabilité vis à vis des institutions qui complète celle des parents en matière d'éducation.
- 2/ Dorénavant les pauvres peuvent trouver une médiation efficace de leur croissance humaine et de leur salut chrétien. Il appartient au maître et à l'école de trouver la pédagogie adaptée pour fidéliser les enfants et motiver parents et enfants à la nécessité de fréquenter l'école avec assiduité.
- 3/ Le christianisme moderne, qui s'inscrit dans l'Église du Concile de Trente, s'articule désormais entre les savoirs profanes et religieux laissant sur les bas-côtés du chemin une posture de l'exclusion pour développer une posture inclusive qui est guidée par l'Évangile qui se met au service des Personnes en devenir.

À partir du XVIII siècle¹⁸, l'industrialisation de l'Europe occidentale se traduit par des changements majeurs dans les systèmes techniques, dans les activités économiques et dans une organisation sociale où la place dévolue aux apprentissages techniques se trouve bouleversée. Sur le plan institutionnel l'enseignement technique et professionnel s'organise lentement au XIXe siècle. A la fin du siècle et jusqu'en 1914, il ne concerne qu'une minorité des garçons employés ensuite dans l'agriculture, le commerce et l'industrie.

En France, les expressions « enseignement agricole » et « enseignement technique » sont légitimés au milieu du XIXème siècle. Sous Napoléon III les débats sont déjà présents pour identifier et positionner l'enseignement technique et professionnel : il s'agit de désigner là les enseignements orientés vers le métier, attachés à la préparation, pensée comme pratique de futurs travailleurs. L'on regroupe dans l'enseignement technique les dispositifs partiellement ou totalement scolarisés, délivrant des savoirs et des savoir-faire initiaux à l'orientation professionnelle dans les domaines agricole, commercial et industriel.

¹⁸ <https://www.cairn.info/histoire-de-l-enseignement-technique--9782707182449-page-3.htm>

Le développement de l'enseignement technique se conjugue alors avec la disparition de la transmission qui se faisait sous le sceau du « secret », c'est aussi la reconnaissance des compétences. « Aux origines des dispositifs de l'enseignement technique, les logiques respectives du changement technique, des besoins économiques, de la moralisation de la main-d'œuvre ou encore de la volonté politique sont difficiles à dissocier ».

Apprendre le commerce, c'est rompre avec l'illusion forte du caractère inné du sens du commerce. Former l'ouvrier suppose, symétriquement, de lui reconnaître un savoir-faire qui ne soit pas simplement acquis par imitation et tâtonnements sur le terrain. L'enseignement agricole doit prouver son utilité pour s'imposer face à la force des habitudes culturelles et de l'apprentissage en situation »¹⁹. A chaque étape du déploiement de l'enseignement technique, ces tensions se sont fait ressentir. Dans ce contexte, l'on peut concevoir que les entreprises et les Corps Constitués se sont engagés fortement dans l'enseignement technique et professionnel notamment au travers de l'apprentissage qui a été de tout temps la méthode pédagogique la plus utilisée.

Mais l'État s'est engagé de plus en plus dans cet ordre d'enseignement, notamment au travers de la création et du développement des grandes écoles en France. La volonté étatique de s'impliquer dans cet ordre d'enseignement pour ne pas laisser les acteurs privés seuls définir les contenus et les méthodes de formation trouve son origine dans la volonté d'introduire en permanence des « savoirs utiles » dans l'enseignement général.

C'est aussi la volonté de préparer dignement les jeunes de notre pays à devenir des citoyens à part entière doués de compétences professionnelles qui leur permettront de faire valoir tous les droits et devoirs dans la société et pas uniquement dans les entreprises qui les ont formés. Il y a là une volonté politique qui dépasse obligatoirement les seuls intérêts économiques des entreprises.²⁰

2.1.2 Les dates incontournables

- 1881-1882 : lois Jules Ferry sur un enseignement primaire gratuit, obligatoire (jusqu'à 13 ans révolus) et laïc.
- 1902 : Création de l'AFDET (association française pour le développement de l'enseignement technique). Fondée par un groupe d'industriels, de notables et de hauts fonctionnaires, l'AFDET soutient l'action du ministère du commerce et de l'industrie.
- 1905 : Projet de loi Dubrief (1ère version de la future loi Astier). Vers 1900, le niveau élémentaire de l'enseignement ne touche que peu d'élèves en dépit de la création de cours professionnels publics et privés. De ce fait, la plupart des jeunes ne disposent d'aucune formation. À la suite d'une enquête de l'office du travail de 1901, Le ministre du commerce et de l'industrie Ferdinand Dubrief dépose un projet de loi organique sur l'enseignement technique qui, outre la codification des textes existants, prévoyait l'instauration de cours

¹⁹ Lembré. St. (2016). *Histoire de l'enseignement technique*. Paris : La découverte. p.3

²⁰ *Ibid* p.5

professionnels obligatoires pour les jeunes de moins de 18 ans. Malgré le rapport favorable de Placide Astier le projet est accueilli avec réserve et ne sera pas voté.

- 1911 : création du certificat de capacité professionnelle (futur CAP) le projet Dubrief de 1905 avait prévu la création d'un certificat de capacité professionnelle sanctionnant la scolarité en cours professionnel obligatoire. Après l'abandon de ce projet, le congrès de l'apprentissage de Roubaix reprend cette idée. Le décret du 24 octobre 1911 instaure ce certificat délivré à la suite d'un examen auquel pourrait se présenter tous les jeunes gens et jeunes filles, de moins de 18 ans, employés dans le commerce et l'industrie, qui justifieraient de trois années de pratiques industrielles ou commerciales. En 1919 la loi Astier remplace ce certificat par le C.A.P.
- 1919 : Loi Astier portant organisation de l'enseignement technique industriel et commercial. Cette loi, qui porte le nom du rapporteur du projet Dubrief de 1905, et le premier texte organique réglementant l'ensemble de l'enseignement technique. Il reprend, avec quelques modifications, le projet de 1905 et innove surtout avec l'instauration des cours professionnels obligatoires.
- 1921 : Pierre de Coubertin acteur de l'enseignement professionnel.
- 1925 : Création de la taxe d'apprentissage. Afin de trouver des moyens financiers utiles au développement des cours professionnels divers projets de loi avaient prévu la création d'une taxe d'apprentissage qui est instaurée par l'article 25 de la loi de finances du 13 juillet 1925. Elle est due par toute personne ou société exerçant une profession industrielle ou commerciale. Son taux est fixé à 0,20 % des appointements et salaires versés dans l'entreprise.
- 1925 : Création des chambres de métiers. Les chambres de métiers avaient été créées en Allemagne en 1898. Avec le retour de l'Alsace-Lorraine à la France, leur instauration fut discutée au parlement à partir de 1921. Elles sont chargées de veiller à l'organisation de l'apprentissage dans les ateliers et de gérer les intérêts professionnels des artisans.
- 1926 : Création du brevet professionnel. Ce diplôme s'adresse aux élèves titulaires des certificats d'études pratiques accompagnées de deux ans de pratiques professionnelles effectives.
- 1937 : Création des ateliers-écoles. Ce terme désigne deux réalités. D'une part, il signale des organes de formation ouverts au sein d'entreprises dans lesquelles les ouvriers apprennent leur métier en travaillant, d'autre part, il désigne aussi des institutions de préapprentissage et d'initiation professionnelle pour des enfants de moins de 13 ans. Des textes postérieurs en fixeront le programme. Dans le contexte de la lutte contre le chômage et de soutien de la défense nationale ces institutions connaissent un certain développement entre 1937 et 1945.
- 1939 : Création des centres de formation professionnelle (CFP). Après la déclaration de guerre, il y a urgence à former rapidement des ouvriers pour les industries d'armement (futurs centres d'apprentissage). 850 centres sont créés jusqu'en 1944 mais leur développement est lent. Ce n'est qu'après la guerre qu'ils prendront le nom de centre d'apprentissage et seront rattachés à la direction de l'enseignement technique.

- 1948 : Création des commissions nationales professionnelles consultatives (CNPC) elles sont composées de membres de l'administration et des représentants patronaux et ouvriers. Structurées par secteur d'activité, 25 commissions sont créées entre 1948 et 1960 dans le but d'élaborer les programmes d'apprentissage, les règlements d'examen et de fixer le contenu des diplômes.
- 1959 : la réforme Berthoin porte la scolarité obligatoire de 14 à 16 ans et intègre l'enseignement technique dans le système éducatif. Après plus de 20 ans de projets avortés, le décret du 6 janvier 1959 instaure un système éducatif cohérent depuis la maternelle jusqu'à l'enseignement supérieur avec 3 degrés successifs. À l'issue du premier degré, le cycle d'observation doit déterminer les aptitudes des élèves et les répartir entre les cinq filières du cycle terminale, dont l'enseignement technique conçu pour la formation des techniciens, l'enseignement technique court pour celles des professionnels qualifiés et l'enseignement terminale pour les élèves souhaitant entrer en apprentissage à l'issue de la scolarité obligatoire.
- 1959 : Le 31 décembre 1959, l'Assemblée nationale vote la loi Michel Debré qui permet à un établissement privé se signer un contrat d'association avec l'État. Le chef d'établissement qui signe ce contrat reçoit délégation du recteur pour diriger l'établissement, s'engage à respecter les textes de l'éducation nationale. Les enseignants sont rémunérés par l'État et l'établissement perçoit un forfait d'externat qui correspond à l'équivalent du coût d'un élève dans l'enseignement public. Enfin l'établissement peut mettre en œuvre son « caractère propre » au travers d'un projet d'établissement qui peut intégrer la dimension religieuse.
- 1963 : La réforme Fouchet-Capelle crée les CES (collèges d'enseignement secondaire), qui vont progressivement remplacer les CEG (Collèges d'enseignement général). Les élèves sont répartis en trois filières distinctes, socialement marquées (type 1 : enseignement général long ou sections classiques ; type 2 : enseignement général court ou sections modernes ; type 3 : sections de transition) prises en charges par des enseignants de différents statuts (respectivement certifiés, PEGC et instituteurs spécialisés).
- 1965 : Création des baccalauréats de techniciens Btn (F, G, H). Première session en 1968.
- 1966 : Création des instituts universitaires de technologie (IUT).
- 1973 : Création des GRETA. Les établissements scolaires d'une même aire géographique ont la possibilité de se constituer un groupement d'établissements pour la formation continue dont l'objectif est de mener une action coordonnée sur un bassin de formation.
- 1975 : La loi Haby crée un lieu unique de scolarisation : tous les élèves issus du primaire sont accueillis à partir de 1977 dans une classe indifférenciée de sixième qui ressemble beaucoup à la sixième de type 1 des sections classiques. Un fort palier d'orientation en fin de cinquième persistera jusqu'en 1993 et des classes de relégation existeront jusqu'en 1991 : CPPN (classes préprofessionnelles de niveau) et CPA (classes préparatoires à l'apprentissage).
- 1976 : Les CET deviennent des lycées d'enseignement professionnel (LEP). Cette modification sémantique confère une nouvelle dignité à l'enseignement professionnel qui

intègre désormais le second cycle au même titre que les lycées techniques et les lycées classiques.

- 1981 : 20 % des élèves sont encore orientés en fin de Cinquième. Création des zones d'éducation prioritaire (ZEP).
- 1985 : Création des baccalauréats professionnels. Dans l'optique des 80 % de jeunes au niveau du baccalauréat et pour répondre aux difficultés d'insertion professionnelle des jeunes, un diplôme de niveau baccalauréat est instauré dans l'enseignement professionnel. Ce diplôme comprend des périodes de formation en entreprise qui sont prises en compte pour les examens. Cette innovation marque donc un tournant dans les rapports entre l'école et l'entreprise.
- 1992 : Jack Lang supprime les quatrième et troisième technologiques et globalise les heures de soutien sur l'ensemble du cycle d'observation (sixième et cinquième). Création des baccalauréats technologiques (STI, STI', STL, SMS...). La réforme Jospin des lycées qui réduit le nombre de séries générales et technologiques entre en application en seconde.

- 2000 : Création d'un ministère délégué à l'enseignement professionnel. À la suite d'un remaniement gouvernemental les attributions relatives à l'enseignement professionnel sont exercées par un ministère délégué spécifique confié à Jean-Luc Mélenchon.
- 2003 : Luc Ferry encourage le développement des dispositifs de formation en alternance.
- 2004 : Création, à titre transitoire, du module de découverte professionnelle de 6 heures en troisième pour les élèves en difficulté volontaires. La classe doit plutôt être implantée en LP.
- 2006 : Entrée en vigueur de la première phase de « l'apprentissage junior » pour les élèves volontaires âgés d'au moins 14 ans.
- 2007 : l'apprentissage junior est suspendu par le président Sarkozy nouvellement élu. Le livret de compétences est expérimenté dans chaque académie.
- 2018 : Début de la transformation de la voie professionnelle
- 2018 : Réforme de l'apprentissage qui modifie en profondeur le mode de financement et confie à « France Compétence » la mission de définir le coût d'un apprenti dans chaque domaine et le contrôle de la certification.
- 2019 : Réforme du lycée qui supprime les séries S, ES et L et met en place le contrôle en cours de formation et réduit l'examen terminal à 3 épreuves.
- 2021 : Transformation de la voie professionnelle
- 2022 : Création du ministère de l'enseignement professionnel et l'apprentissage
- 2023 : Mise en œuvre de la réforme de l'enseignement professionnel et l'apprentissage

2.1.3 La loi Astier : un moment clé pour l'enseignement technique

Placide Astier a construit cette loi en deux temps et il a fallu qu'un homme travaille dans l'ombre en amont : Le député Dubrief dès 1905. Impossible au début du siècle dernier d'introduire un tel changement dans les entreprises et dans l'enseignement sans prendre du temps.

Yvon Gattaz, ancien président du MEDEF et président de l'Association Jeunesse Entreprendre (AJE) et membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques retrace la vision des entreprises de l'époque dans un entretien qu'il nous a donné le 9 décembre 2019 :

« Donc historiquement, et tout le monde a pris conscience qu'il fallait des formations alternées, donc il fallait impliquer les entreprises pour la formation pratique sur le terrain. Mais comme d'habitude les Français et les Allemands ont eu des modes de pensée différents Alors qu'est ce qui s'est passé ? Ce sont les Allemands qui ont donné la formation aux entreprises. (...) Les entreprises allemandes ont répondu « oui » à 100 %.

La France toujours plus intellectuelle, a dit : « laissez-nous faire, nous on va réfléchir, on va faire mieux, comme d'habitude, on fait toujours sans doute mieux que les autres, et en 1919 tout de suite après la guerre, un député qui s'appelait Astier a dit : « vous voyez on prend du retard sur l'Allemagne, et à l'assemblée il a dit : « l'apprentissage c'est génial ». Et il a fait voter l'enseignement, l'apprentissage ».

Yvon Gattaz dans son approche pragmatique entrepreneuriale nous permet lors d'un entretien qu'il nous a accordé de relever plusieurs aspects fondamentaux dans l'histoire de l'enseignement technique et professionnel :

Le premier aspect qu'il met en valeur dans son entretien est la différence d'approche entre les entreprises et les autorités allemandes et françaises. En France, l'ensemble de l'enseignement est sous la responsabilité du ministère de l'éducation nationale (MEN) avec un système centralisé sans séparation de l'enseignement général et de l'enseignement technique et professionnel. Seul l'enseignement agricole bénéficie d'un régime particulier : mise en place des référentiels de formation, formation des maîtres, gestion des structures, gestion des moyens financiers, il est géré par le ministère de l'agriculture même si les moyens sont mis en commun avec le ministère de l'éducation nationale.

En revanche, en Allemagne, ce sont les Landers qui gèrent la politique de la formation professionnelle mais aussi sa mise en œuvre. Ils ont le contrôle des moyens financiers, de l'organisation de la formation, de la gestion des moyens, de la gestion des maîtres, de toute l'organisation de l'enseignement professionnel.

Le système est décentralisé au niveau local, ce qui permet d'être en phase avec l'organisation territoriale et le besoin de la population. C'est aussi un moyen d'être en contact direct avec les entreprises et de gérer au plus près l'articulation entre le monde de l'enseignement et le monde de l'entreprise.

L'Allemagne se singularise avec une incitation forte de poursuite d'études vers les licences professionnelles auprès des jeunes issus des filières professionnelles notamment dans les Fachhochschulen. Cette incitation forte à la poursuite d'études pour les jeunes de la formation professionnelle a une incidence directe sur l'orientation en amont.

En effet les jeunes gens et les jeunes filles allemands n'hésitent pas à s'orienter dans les *Realschulen* puisqu'ils savent que c'est bien une voie d'avenir et qu'il n'existera aucune discrimination dans l'orientation future. Ce n'est pas le cas en France où les filières professionnelles sont encore considérées comme des voies de relégation.

2.1.4 L'arrivée de l'apprentissage dans la loi française

C'est d'abord la taxe d'apprentissage qui est mise en place, avant même de concevoir le modèle pédagogique et de le promouvoir auprès des acteurs. Les conséquences sont directes. Yvon Gattaz relève une autre question fondamentale dans la différence entre les approches françaises et allemandes de l'enseignement professionnel et de l'apprentissage. Il dit bien que les allemands ont fait confiance à l'entreprise pour former les jeunes dans les filières professionnelles, alors qu'en France il a toujours existé un climat de suspicion vis à vis des entreprises mais surtout des « patrons ». Le législateur et les administrations doivent en tenir compte dans l'évolution des lois et des structures en matière d'enseignement professionnel. C'est aussi ce qui explique la lenteur dans l'évolution et l'obligation qui a été faite au député Astier de faire une proposition de loi présentée en première lecture par le député Dubrief sans vote avant de faire quelques années après une autre proposition qui sera, cette fois-ci votée.

Yvon Gattaz, totalement impliqué dans la vie des entreprises dans son engagement au Conseil National du Patronat Français jusqu'à la présidence entre 1981 et 1986 puis dans la création de AJE en 1986, relève ensuite un autre paradoxe français :

« Les entreprises... , comme vous le savez les entreprises quand on leur a dit « vous allez payer la taxe d'apprentissage, ont considéré ça comme un impôt, et ont dit « moi je suis libéré des devoirs civiques, j'ai payé la taxe d'apprentissage, j'ai acquis mes droits civiques, mon droit civique, je suis un parfait citoyen, et je ne fais rien d'autre, j'ai payé ma taxe, c'est une catastrophe ! Au lieu de dire « engagez-vous », vous avez ce « dégagez », et alors on s'étonne que l'on ait moins de 400 000 apprentis. ».

Voilà encore un paradoxe qui sépare les Français des allemands dans leur vision de l'enseignement professionnel. La France reste ancrée dans ce paradoxe d'un législateur qui met en place un dispositif qui devrait créer des richesses pour développer l'enseignement professionnel au bénéfice des entreprises... alors même qu'elles vont se désengager. Il faudra attendre un siècle pour que la prise de conscience de ce phénomène ait lieu et que la collecte de la taxe d'apprentissage soit modifiée.

2.1.5 La double peine de l'enseignement professionnel

Mais en attendant, l'enseignement professionnel a souffert de la double peine en France : D'une part des jeunes et des familles qui hésitent à s'engager dans ce type d'enseignement de peur d'être discriminés dans l'orientation future, d'autre part des entreprises qui ne s'engagent que très peu dans ce processus considérant qu'ils avaient payé contribution en payant l'impôt et qu'il appartenait à l'état de prendre en charge ce secteur de l'enseignement.

Et Yvon Gattaz découvre l'apprentissage mis en œuvre en Allemagne :

« Je vais vous raconter une anecdote et vous pourrez peut-être comprendre parce qu'elle est amusante, et vous savez que j'ai fondé avec mon frère le groupe Radiall, spécialisé dans la connectique, et j'avais créé une usine en Allemagne à Francfort, que j'ai construite d'ailleurs, et une belle usine, des locaux, des bureaux séparés, des beaux ateliers, et un jour je vais visiter mon usine, et j'arrive et le directeur allemand me dit « Monsieur Le Président, voulez-vous que je vous présente ma dernière apprentie ? » Je lui dis « bien volontiers puisque je suis là ! ».

Alors il part, et il revient avec une jeune fille qui se tenait très bien, peut-être une petite vingtaine d'années, 18-20 ans, qui me dit « bonjour Monsieur » ! « Dites, Mademoiselle, vous me surprenez, vous parlez bien le français » ! Elle dit « oui, Monsieur, moi je suis en apprentissage, et j'apprends à l'université le français, et je le parle couramment. Et je lui dis « qu'est-ce que c'est donc l'apprentissage ? » Elle me dit Monsieur, si vous voulez je vais vous expliquer, je vais vous chercher des cahiers.

La jeune fille part, revient et elle me montre des cahiers. Et elle me dit « voyez, je suis 3 jours à l'université, et 2 jours à Radiall Francfort. Et alors, j'apporte à mon directeur de Radiall Francfort mes cahiers de l'université que mon professeur a signés. Je vais rester deux jours ici à travailler, et sur le tard à Radiall dans le service de gestion comptabilité et le directeur va signer au bout des 2 jours ce que j'ai fait. Je montre à l'université ce que j'ai fait dans les ateliers de Radiall, et je montre à Radiall ce que j'ai appris à l'université toutes les semaines ».

Et quand elle est partie mon directeur a dit : « on en a plein comme ça, ce sont des éléments extraordinaires ». Et moi j'ai été absolument soufflé par la capacité de cette jeune à comprendre tout, le théorique, le pratique, parler français, une fille qui avait 20 ans ! J'ai dit au directeur : « mettez-la de côté, essayez de la récupérer, vous avez là une fille exceptionnelle ! » Il m'a dit « oui, j'en ai plein comme ça ! ».

L'histoire de l'enseignement professionnel doit toujours se lire en reliant ce que vivent les acteurs de terrain et les orientations prises par les autorités dirigeantes de notre pays. C'est ainsi que l'homme de terrain poursuit :

- 1) *Le gouvernement en ne vous faisant pas confiance au sens propre et en considérant que les formations alternées c'était un dépannage pour les plus médiocres, une bouée de sauvetage pour les ratés, complètement faux, complètement faux, 1^{ère} erreur.*
- 2) *L'erreur de l'éducation nationale. L'éducation nationale disait urbi et orbi pendant des décennies, on ne peut pas laisser l'ordre pour une simple formation, ce ne sont pas des professeurs, ce ne sont pas des enseignants, ils ne sont pas formés, ils ne peuvent donner qu'une formation médiocre. Ils ne sont pas approbateurs. Donc ils nous ont un peu cassé la baraque.*
- 3) *Les chefs d'entreprise. Les chefs d'entreprise qui ont peu investi pendant des décennies dans la formation des jeunes, et qui n'avait pas compris que c'était un investissement et non une dépense. Mais comme tout investissement, ça coûte avant de rapporter.*

Le constat est saisissant : le manque de confiance réciproque des acteurs qui appartiennent à un même système vivant génère un manque d'investissement de part et d'autre. Les enseignants, seules

habilités par le ministère de l'éducation nationale à enseigner qui considèrent que dans l'entreprise, les employés n'étant pas habilités, ils ne pouvaient pas le faire. Mais les méthodes d'enseignement ne sont pas toujours adaptées aux jeunes de lycée professionnel ni aux besoins de l'entreprise, ce qui altère fortement la qualité de l'enseignement professionnel.

Et puis les entreprises qui, nous l'avons vu, ont considéré qu'en payant la taxe d'apprentissage, elles apportent leur contribution à la formation professionnelle et donc n'investissent pas dans ce domaine. *Tout investissement coûte avant de rapporter !* On peut imaginer que l'ancien patron des patrons (MEDEF) a une expérience dans ce domaine.

2.1.6 Rapprocher l'École et l'entreprise, des initiatives nouvelles

Des initiatives pour rapprocher l'école de l'entreprise sont alors mises en place puisque les acteurs se rendent compte de la nécessité de recréer la confiance entre les enseignants, les entrepreneurs et les salariés des entreprises. Cela conduit à la création de l'Association Jeunesse et Entreprises (AJE). L'association est créée en 1986 par des entrepreneurs, reconnue d'utilité publique, elle est née du constat suivant : trop éloignés l'un de l'autre, le monde de l'éducation et celui de l'entreprise devaient se rapprocher pour mieux se connaître avec pour seul objectif : l'emploi des jeunes. L'AJE œuvre pour les jeunes en prônant un véritable changement de culture et en favorisant le dialogue « École-Entreprises » par des rencontres de jeunes avec des professionnels, mais aussi grâce à un éventail d'actions pensées pour répondre à des problématiques et à des préoccupations précises, générées par les jeunes sur leur futur professionnel.

Depuis sa création, « Jeunesse et Entreprises » est soutenue par les ministères de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche ainsi que par le ministère de l'industrie, du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et de l'apprentissage.

Aujourd'hui l'AJE s'étend sur plus de 30 clubs et continue d'innover avec des actions pérennes. La semaine École/Entreprise initiée par le ministère de l'éducation nationale dès l'année 2000 est l'occasion de sensibiliser les collégiens et lycéens au monde de l'entreprise. Cet événement permet de mettre les échanges entre les entreprises et le monde éducatif en valeur et de les promouvoir. Au-delà de cette semaine, des actions de sensibilisation ont lieu tout au long de l'année. Par exemple, le thème retenu pour la 20e édition en 2006 est « Innovation sociale ». La semaine école entreprise représente 700 actions de terrain en France, elle touche plus de 200 000 élèves, 19000 enseignants, 5 600 établissements scolaires et 11 000 entreprises.

L'expérience « les boss invitent les profs » a été initiée par plusieurs délégations régionales du MEDEF et de la CG PME/PMI dont l'objectif est clairement affiché dans chaque région :

Permettre à des enseignants, des chefs de travaux, et des chefs d'établissement de rencontrer des chefs d'entreprise afin que chacun découvre l'univers de l'autre. Moment informel, visant à instaurer un dialogue constructif basé sur l'écoute et l'échange mutuel, afin de remettre en question des idées reçues pouvant exister de part et d'autre. Les objectifs principaux étant de confronter les

visions des deux mondes afin de faire évoluer les mentalités, mieux appréhender les contraintes, les préoccupations de chacun, échanger les visions sur l'avenir des jeunes, optimiser, renforcer le lien école/entreprise en précisant, de part et d'autre, les besoins et les attentes.

Entre la mise en place de la loi Astier, de la taxe d'apprentissage et la création des CFA en France et ces initiatives, nous constatons que l'écart s'est creusé entre l'entreprise et l'école alors que tout a été conçu pour les rapprocher. Le manque de dialogue entre les institutions et les entrepreneurs aboutit à ce qu'une bonne idée aboutisse à des effets pervers. La Taxe d'apprentissage pèse sur les finances des entreprises qui disent qu'elles n'ont pas à payer et à mettre en place l'apprentissage. Les entrepreneurs estiment qu'on ne peut pas leur demander de faire un effort en matière de formation alors même qu'elles doivent payer les taxes. Ces difficultés se retrouvent directement dans les témoignages des jeunes, notamment ceux des anciennes élèves : Marie Audrey p.279, Hermine p.294, Anna p.297 qui illustrent l'incompréhension qui existe entre l'enseignement scolaire notamment à l'issue du collège et l'enseignement général mais aussi les difficultés de compréhension plus générales entre le monde scolaire et le monde de l'entreprise

2.1.7 La transformation institutionnelle de la voie professionnelle : une chance pour l'avenir ?

Quels sont les événements marquants qui ont abouti à la prise de conscience des difficultés du système éducatif en France et l'envie de mettre en œuvre de nouvelles dispositions pour faire évoluer la reconnaissance de l'enseignement professionnel ? Acteur de cette transformation depuis mes débuts au lycée Providence Miséricorde en 1990 jusqu'à l'apparition des textes sur la transformation de la voie professionnelle, nous allons découvrir dans cette relecture historique par alternance ce qui s'est passé dans les institutions ministérielles et sur les terrains professionnels sur lesquels j'ai façonné mon identité d'acteur social engagé dans l'accompagnement des mutations de l'enseignement professionnel.

Au début des années 1990, le chômage de masse des jeunes non diplômés, le chantage à l'emploi sur les salariés stables, le sentiment d'une progressive « ghettoïsation » des quartiers de HLM, une méfiance grandissante vis à vis des enfants d'immigrés, les jeunes des quartiers se représentent alors leur avenir sous la forme d'une alternative sommaire: faire des études «le plus loin possible» ou «rater l'école» et courir le risque du chômage ou au mieux entrer non qualifiés à l'usine et devenir comme ils le disent un «esclave»²¹.

Entre les deux, pas de voie médiane, et surtout pas de formation professionnelle initiale en lycée professionnel. Il faut continuer, rester à tout prix dans ce que les élèves appellent la « voie normale » : celle des études longues qui mènent au baccalauréat général. Il leur faut donc viser très haut pour échapper à l'enfermement dans le bas de la société : c'est l'arrivée des «80% au bac » L'arrivée de ce concept est concomitante à la création du baccalauréat professionnel. Pour s'approcher de l'objectif des 80%, il faut bien sûr ajouter les lauréats du bac général, technologique et

²¹ Beaud, S. (2003). *80% au bac... et après ? Les enfants de la démocratisation scolaire*. Paris : La découverte/poche. p.10

professionnel. On aurait pu croire que c'était là un acte fort de la revalorisation de la filière professionnelle trop souvent décriée à cause de la situation de l'emploi et surtout du chômage de masse.

Sitôt lancé le slogan des 80 % au bac et la mise en place de la politique de démocratisation scolaire, les sociologues ont fait part de leurs inquiétudes sur les effets possibles et non voulus de cette nouvelle politique. Entre autres questions qui ont été alors posées : 80 % au bac, mais quid alors des 20 % restants ? N'allaient-ils pas se transformer en exclus scolaires promis à terme à devenir des « inemployables » sur le marché du travail ?

Quel avenir réservé au lycée professionnel qui risquait de devenir davantage encore le « parent pauvre » du système éducatif ? Une réforme d'une telle ampleur peut-elle se faire à moyens pédagogiques et culturels constants ? 30 ans après, l'expérience prouve que toutes ces questions étaient pertinentes et qu'elles n'ont pas toujours reçu les réponses appropriées.

Des bilans sérieux, fondés sur des travaux statistiques, commencent à paraître. L. Chauvel, pour qualifier l'ampleur de la transformation qui a lieu depuis 1985, n'hésite pas à parler de « seconde explosion scolaire » qui suit celle des années 1960²². Elle se caractérise par le gonflement des effectifs dans l'enseignement secondaire, la forte hausse des taux de scolarisation par âge et l'accroissement de l'âge médian de fin d'études. Cette forte poussée de la scolarisation au cours de ces deux dernières décennies s'accompagne-t-elle pour autant d'une démocratisation scolaire ?

1990 c'est l'année de ma première nomination à la tête d'un établissement et voici comment sur le terrain se traduisait cette réalité :

2.1.7.1 80% de bacheliers mais pour quoi faire ?

La politique des 80 % au bac a profondément altéré l'équilibre entre la filière générale et la filière professionnelle. Cette altération a fait de l'enseignement professionnel la première victime de cette politique puisque, de manière quasi mécanique, les élèves potentiellement intégrables dans cette filière se sont vus soudainement proposer l'accès au lycée général. Dans la mesure où celui-ci était perçu comme « un brevet de citoyenneté », notamment dans les collèges en milieux défavorisés, la concurrence après la troisième entre les filières d'enseignement s'est vite révélée déloyale.

Les lycées professionnels se sont trouvés privés de leur vivier (des élèves moyens sur le plan scolaire et plus attirés par la pratique que par la théorie). Ils ont connu une crise structurelle de recrutement, aggravée aujourd'hui par la concurrence croissante de l'apprentissage. Le bac professionnel a, certes, été un moyen d'éviter la fuite des élèves vers l'enseignement général en permettant là aussi une poursuite d'études. L'enquête ethnologique montre toutefois que le fossé se creuse entre, d'un côté, les exigences scolaires inhérentes au bac professionnel, et, de l'autre, les dispositions d'élèves

²² Chauvel, L. (1998). « La seconde explosion scolaire » *La Revue de l'OFCE*. Paris.

« sous sélectionnés » qui trouvent, avant tout, dans cette nouvelle filière un moyen de poursuivre provisoirement leurs études.

Les lycées généraux ont été, eux aussi, fortement déstabilisés par l'impact de l'arrivée massive des nouveaux lycéens. Par ailleurs, les conditions d'accueil des élèves de seconde, pendant ces années 1985-1995, se sont nettement dégradées.

Mais pourquoi, dans les années 1980, les familles de milieux populaires ont-elles, dans leur ensemble, cru ou voulu croire à ce mot d'ordre des 80% au Bac ? Pourquoi n'ont-elles pas résisté à cette injonction scolaire venue d'en haut ? Pourquoi se sont-elles orientées vers les filières générales et ont-elles « boudé » les filières professionnelles ? Avec des années de recul par rapport au phénomène, nous pouvons penser que les familles se sont laissées prendre par les illusions que pouvaient représenter cette perspective d'accès au baccalauréat. Les jeunes ont commencé à délaisser les filières technologiques et professionnelles qui leur correspondaient pourtant si bien.

Telle qu'elle a été interprétée, cette nouvelle donne scolaire a contribué à ancrer dans la tête des parents la certitude que leurs enfants avaient aussi droit à la poursuite d'études, qu'il s'agissait d'une revendication égalitaire, d'une sorte de conquête sociale : « le lycée c'est aussi pour nos enfants », alors que les enquêtes des années 1960 d'Alain Girard et Paul Clerc comme celle de Pierre Bourdieu ou de Jean-Claude Passeron²³ recueillaient le point de vue inverse, puisque résignés, les parents disaient : « le lycée ce n'est pas pour nous ».

L'objectif de poursuite d'études pour les enfants d'ouvriers s'inscrit aussi dans une autre réalité : dans l'usine les opérateurs payent le prix fort de leur absence de qualification et se confrontent chaque jour à l'alternative suivante qu'ils veulent à tout prix éviter pour leurs enfants : se retrouver sans bagages et risquer à tout moment d'être exclus. La prolongation indéfinie ou mal définie des études dans les familles d'ouvriers se comprend aussi à la lumière du processus du vieillissement social et du déclassement des ouvriers. Tout s'est passé comme si ces parents avaient voulu armer leurs enfants pour affronter l'avenir, les protéger des vicissitudes qu'ils ont eux-mêmes connues dans le travail.

Jean-Pierre Terrail, dans sa contribution au livre bilan sur la scolarisation en France, insiste sur les méfaits du volontarisme de ces mesures de démocratisation : « seule une réforme très profonde des pratiques d'enseignement aurait pu donner naissance à la poursuite d'études pour des élèves en difficulté scolaire. (...) Seule une école qui transmettrait par elle-même les ressources nécessaires pour répondre à ses exigences pourrait leur permettre d'accéder normalement aux scolarités les plus longues. Sans cela, à vouloir faire l'école de masse sans rompre avec le dispositif structuré dans le long terme de l'école de classe, on ne peut que différer les constats d'échec ».²⁴

²³ Beaud, S. (2003). *80% au bac... et après ? Les enfants de la démocratisation scolaire*. Paris : La découverte/poche. p. 18

²⁴ Terrail, J-P. (1997). *La scolarisation de la France. Critique de l'état des lieux*. Paris : La dispute. p.20

Une nouvelle façon d'aborder l'évolution du système éducatif

Les réformes actuelles ont plusieurs dimensions : Elles concernent le lycée professionnel aussi bien que le lycée général et technologique et nous constatons qu'elle commence par le lycée professionnel. Si le lycée professionnel constitue bien un laboratoire pédagogique, s'il est le théâtre de nombreuses expérimentations et projets plus ou moins innovants, il pourrait éclairer les pratiques éducatives et didactiques en vigueur dans d'autres ordres d'enseignement (en lycée général et technologique et en collège notamment).

Daniel Bart et Xavier Sido²⁵ qui ont coordonné le numéro 59 de la revue spirale (2017) identifient trois pistes de réflexion relatives à la prévention scientifique du lycée professionnel :

- La première viserait à questionner ou re-questionner les pratiques et contenus construits dans les classes de lycée professionnel, plus globalement les spécificités de cette filière d'enseignement, et ce faisant, d'être en mesure d'objectiver aussi d'analyser des situations d'enseignement/apprentissage à l'œuvre dans cet établissement.
- La seconde (...) nous invite à interroger la pertinence de l'extension de cadre problématique, théorique, ou méthodologique établi pour la filière générale ou technologique et la propension de cette extension à tenir compte de cette spécificité et de ses caractéristiques de la filière professionnelle.
- La troisième piste possible d'interrogation (...) consiste à explorer plus finement pour les filières générales et technologiques des problématiques telles que celles liées au décrochage, à la motivation ou encore à l'identité professionnelle des enseignants, à la lumière des réflexions et des résultats de la voie professionnelle²⁶.

2.1.7.2 Comment rendre le lycée professionnel plus attractif ?

Auditionné le 15 Décembre 2017, j'écrivais en introduction : « *il faut d'abord se poser la question de savoir pourquoi ces jeunes qui étaient en échec peuvent réussir et comment améliorer encore les performances du LP* » (annexe p. 607) Je portais avec moi les témoignages des jeunes du lycée professionnel que nous avons découverts plus haut : Camille, Anna, Marie Audrey et Hermine. (L'intégralité des ces témoignages se trouve en annexe p.285 à 334)

Toutes les questions abordées dans ce rapport qui fondera la transformation de la voie professionnelle se retrouvent dans ce que fut ma déclaration préliminaire : « *C'est bien la pédagogie qui est au centre de leur réussite : APPENDRE EN FAISANT ou encore PEDAGOGIE DE PROJET centrés sur le DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES et non sur la transmission des connaissances, bien développée dans l'enseignement général. C'est la base des propositions suivantes :*

Concernant la gestion des maîtres, le problème depuis la mise en place de la « masterisation » en matière de recrutement est que pour beaucoup de matières professionnelles il n'existe pas de diplôme de niveau master En effet

²⁵ Bart, D. & Sido, X. (2017). Présentation du numéro « Apprendre, enseigner en lycée professionnel ». *Spirale* n° 59

²⁶ Ibid p. 9

tout fonctionne actuellement par dérogation (puisque'il n'existe pas de master de boulanger par exemple !) comme si les enseignants de l'enseignement technique étaient des enseignants « de seconde zone » à qui on a donné l'autorisation d'enseigner par dérogation et non de plein droit. En tant que Président de l'UNETP, j'ai fait des propositions à la commission parlementaire chargée d'évaluer les effets de la « masterisation » : Le recrutement des maîtres assuré dans les établissements par les chefs d'établissement en accord avec les IEN et les IPR. Le maître intègre un cursus de formation en 2 ans permettant d'acquérir le Master de formation (Nous expérimentons actuellement un cursus de formation avec des chercheurs en sciences de l'éducation). La certification se fait à la fin de sa formation. Le travail en équipe dans les LP/LT, qui est indispensable, permet une intégration et une formation des nouveaux sans aucun préjudice pour les jeunes.

Le principe de subsidiarité devrait prévaloir dans la gestion des établissements pour donner un maximum d'autonomie aux établissements. Les objectifs seraient clairement définis avec chaque établissement et l'évaluation se ferait a posteriori (objectifs atteints ou non atteints). Les CFA, les établissements sous contrat et les centres de formation continue bénéficient déjà de cette autonomie.

L'articulation avec la compétence régionale serait alors plus efficace notamment en matière d'adaptation au marché de l'emploi, l'implantation des entreprises, de transports, de gestions des flux d'élèves..... Les ateliers pourraient être utilisés pour faire de la production réelle qui pourrait être valorisée sur le marché. Les élèves seraient donc en situation réelle dans une responsabilité de production dont les fruits resteraient dans l'établissement au service des élèves. C'est déjà une pratique habituelle dans les lycées Hôteliers par exemple. Les filières professionnelles deviendraient des écoles d'application. »

La stratégie du ministère en 2020 a pour objectif de rendre le lycée professionnel aussi attractif que les deux autres lycées. Ce sont évidemment des objectifs qui ont souvent été affirmés dans le passé. Mais actuellement il semble que les moyens soient réellement pris. Il s'agirait en quelque sorte de créer de véritables « Harvards du pro ».

« Pour avoir des « Harvards du pro », il faut des lieux physiques dignes de ce nom, et c'est pourquoi nous y travaillons avec les régions, mais c'est pourquoi les entreprises, et notamment les grandes entreprises, mais aussi les réseaux de PME, sont très concernés par un tel objectif ». (...) nous avons ainsi aménagé le territoire de lieux qui font envie et qui ne créent pas une césure entre le monde de l'enseignement professionnel et le monde de l'enseignement général. Où on ne doit pas dire à un jeune de 16 ans que son destin est tout à fait prédéterminé en fonction de ses résultats scolaires, un moment donné.

Nous sommes dans un monde de passerelles, et il va de soi que les parcours professionnels doivent mener à toutes sortes de destin, que ce soit par une insertion professionnelle assez immédiate qui très souvent est parfaitement souhaitable que ce soit par un parcours plus long, que ce soit par des reconversions tout au long de la vie... Je pourrais multiplier les exemples de destins individuels que je vois tous les jours et qui montrent à quel point on a de très belles réalisations par ce type de parcours. (...)

La réforme de la voie professionnelle c'est aussi l'identification des grandes thématiques d'avenir ; les métiers changent considérablement en ce moment même. (...) La réforme du lycée professionnel envoie ce message sur la notion de campus et donc de regroupement, aussi d'institutions, sur le thème d'avenir et puis enfin sur l'évolution pédagogique. (...) On doit pouvoir faire désormais un CAP en un an, deux ans ou en trois ans selon son profil ; on rencontre de

plus en plus de gens qui ont un Master et qui vont ensuite faire un CAP. C'est une des illustrations de cette formation tout au long de la vie qui fonctionne dans tous les sens. Quelqu'un qui est dans cette situation peut faire son CAP en un an. On doit avoir ainsi une souplesse et une relation avec les entreprises qui doivent être d'une fluidité que je crois nous avons commencé à organiser ».

Lors de son discours à l'Académie des Sciences Morales et Politiques le 24 juin 2019 pour le colloque de l'AJE, le ministre de l'Education Nationale donne le cadre de ce qui commence à se vivre dans les lycées professionnels, quels en sont les contours, les points forts. Il s'appuie sur le Rapport remis le 22 février 2018 par Céline Calvez, députée des Hauts-de-Seine et Régis Marcon, cuisinier restaurateur 3 étoiles.

Un rapport qui fonde une nouvelle approche :

Le rapport a pour objectifs (voir les objectifs en annexe p.607 et 608) d'étudier la connaissance et l'attractivité des filières professionnelles et de leurs débouchés, l'amélioration de l'alternance, la promotion de l'entrepreneuriat, la diversification des parcours professionnels et le développement de nouvelles compétences dans les filières professionnelles.

Le rapport présente 9 leviers (Voir le rapport en annexe p. 602 à 606) sur lesquels il faut s'appuyer pour répondre aux 3 objectifs présentés dans le rapport p.607 et 608 exposés ci-dessus.

Levier 1 : Une orientation choisie, au service d'un parcours de formation personnalisé

La multiplicité des filières a besoin d'une meilleure communication pour comprendre leur finalité et leurs débouchés. La communication passe par l'amélioration des dispositifs d'informations déjà présents dans les établissements et par la conception d'une ressource numérique d'information accessible par tous. Il est nécessaire de développer les retours d'expériences sur le terrain pour aider au maximum l'étudiant dans son parcours. Enfin il est nécessaire de promouvoir chaque filière, témoignage d'une ouverture à chaque genre.

Ce levier permet de prendre en compte le fait empirique selon lequel la discrimination, profondément enracinée dans le comportement et la structure sociétale, s'auto-perpétue et se situe au-delà de l'analyse économique. En effet si le refus d'embauche constitue une manifestation visible de ce phénomène discriminatoire, la discrimination ne s'arrête pas aux portes de l'entreprise. C'est l'évaluation de la personne, qu'elle intervienne avant l'entrée sur le marché du travail (formation, recrutement) ou au sein de l'entreprise (rémunération, promotion), qui véhicule potentiellement des comportements discriminatoires qu'ils soient intentionnels ou non. Il semble que les discriminations sur le marché du travail s'appuient avant tout sur des règles et des représentations de nature conventionnelle, mobilisées impunément par les évaluateurs, mais qui génèrent des inégalités criantes.

La discrimination ne résulterait pas seulement des règles adoptées mais également des représentations qui guident les comportements individuels. Or, les représentations

conventionnelles peuvent véhiculer et reproduire les stéréotypes entravant l'accès à l'emploi de certaines catégories de population (Mannoni, 2003).

Levier 2 : Des parcours adaptés, progressifs et sécurisés pour tous les élèves

La multiplicité des filières entraîne la spécialisation trop importante des élèves dans le monde du travail et ne prévoit pas les erreurs de choix. *Le rapport prône une ouverture des différentes filières professionnelles, pour favoriser la réorientation, en refondant le socle commun de compétences.* L'immersion de l'étudiant dans le métier choisi au cours de son cursus doit être progressive et réversible.

Levier 3 : La double finalité de l'enseignement professionnel assumée et confortée

Les différentes filières n'exposent pas forcément clairement les finalités de leur enseignement menant à une confusion sur les possibilités qu'elles offrent. Il est nécessaire de mieux accompagner les étudiants à travers un *choix plus axé sur la professionnalisation mais aussi sur les études.* Il est nécessaire pour certaines filières, Segpa ou CAP, de développer les études culturelles.

Levier 4 : L'acquisition de compétences transversales par l'innovation et la démarche de projet

Le monde du travail évolue et a besoin de nouvelles compétences. Les filières professionnelles doivent apporter ces compétences liées à la mobilité, au savoir-être en entreprise et à la citoyenneté. *Afin de développer ces compétences le rapport préconise la réalisation de projets scolaires et extra-scolaires pérennes avec l'aide de professeurs suivant l'exemple de ProFan²⁷* Il est important de développer des compétences numériques lors de la formation, d'inciter et de valoriser les actions lycéennes engageantes.

La démarche de projet s'inscrit dans une nouvelle approche du fonctionnement des établissements comme je le propose dans mon intervention à l'audition : « Le principe de subsidiarité devrait prévaloir pour donner un maximum d'autonomie aux établissements. (..) Les ateliers pourraient être utilisés pour faire de la production réelle qui pourrait être valorisée sur le marché. Les élèves seraient donc en situation réelle dans une responsabilité de production dont les fruits resteraient dans l'établissement au service des élèves. C'est déjà une pratique habituelle dans les lycées Hôteliers par exemple. Les filières professionnelles deviendraient des écoles d'application ». (Annexe p.601). Une perspective éducative fondamentale est ici suggérée : La mise en responsabilité des jeunes est possible dès le plus jeune âge.

Levier 5 : L'alternance repensée

L'alternance et les mondes de l'enseignement sont trop distants, il faut renforcer le triptyque « Enseignants / Entreprises / Étudiants ». Pour ce faire le rapport préconise de réaliser, plus qu'une

²⁷ <https://www.academietechnologies.fr/blog/categories/videos/posts/profan-une-base-de-competences-pour-la-formation-professionnelle>

« juxtaposition », une « complémentarité » des compétences développées et, par ce cadre, de construire un « projet d’alternance par filière ». Dès lors, il est nécessaire de développer la « Période de Formation en Milieu Professionnel » (PFMP) en lui donnant un cadre officiel par le biais de l’État. Enfin, dans la continuité du rapprochement, il convient de faire évoluer le rôle de tuteur-entreprise et d’en faire une passerelle entre l’entreprise et l’établissement scolaire.

Ainsi, les volontés de réforme n’ont pas à mettre en opposition la formation sous statut scolaire et l’apprentissage. C’est au contraire la complémentarité qu’il faut mettre en valeur avec la mixité des publics et des parcours. Le passage dans un cursus de formation professionnelle (à tous les niveaux) permet au jeune de se préparer à l’entrée dans l’entreprise avec un contrat de travail (le contrat d’apprentissage ou contrat de professionnalisation sont des contrats de travail). Il faut préparer les jeunes au monde de l’entreprise qu’ils ne connaissent pas. Le principe de préparation des diplômes sous statut scolaire en première année et ensuite en apprentissage (deuxième année) est certainement à développer.

Dans l’entreprise, un accompagnement des maîtres d’apprentissage est à penser en synergie avec les enseignants des LP et LT qui ont une expérience professionnelle significative pour développer des pédagogies adaptées aux besoins spécifiques des jeunes en voie de socialisation professionnelle

Levier 6 : Une construction plus souple des diplômes

Les filières professionnelles sont divisées en de nombreux échelons de diplômes parfois obsolètes. Les recommandations portent autour de l’allègement de cet échelonnage (sans perdre les compétences associées) qui permet une meilleure visibilité de la part des entreprises ainsi que des étudiants, et de permettre l’évolution des diplômes des filières professionnelles pour mieux cerner les réalités économiques.

Pour ce faire, on peut concevoir un comité composé d’acteurs de l’éducation et des professionnels ayant pour objectif de donner une vision claire des débouchés des certificats et d’en faire la promotion. Il est nécessaire que ce comité puisse avoir un regard sur l’évolution des métiers dans un cadre Régional, National et International.

Une plus grande adaptation des diplômes aux besoins du monde économique est nécessaire. Les diplômes de l’éducation nationale sont mis en place par les CPC, validés par le CIC et le CSE. Le système semble équilibré avec la participation des organisations représentatives (patronales et salariales) des branches professionnelles : 20 CPC.

Mais le système est lourd et complexe ce qui provoque un véritable décalage entre les besoins, dans le cadre d’une évolution très rapide du monde économique, et les diplômes qui arrivent trop tard ou qui ne correspondent plus à la demande quand ils sont sur le marché de la formation. Cette situation provoque un désintérêt des entreprises pour les diplômes de l’éducation nationale au bénéfice des titres RNCP créés par les branches professionnelles. Cet émiettement de l’offre de

formation provoque une grande confusion chez les jeunes et leur famille et donc une dévalorisation de l'enseignement technique aux yeux du grand public.

Il faut redynamiser les CPC et le système de validation (comme cela se fait dans l'enseignement agricole) pour rendre les diplômes plus attractifs auprès des entreprises et des jeunes par la simplification de la procédure de création et de validation des diplômes. Le processus d'expérimentation (Art 32 la loi Fillon) doit être valorisé pour laisser un maximum de place aux « propositions de terrain » qui seront ensuite validées ou non par les instances nationales.

Levier 7 : Valoriser des compétences adaptées et reconnues

Il s'agit de créer une plateforme numérique nationale déclinée dans les académies et destinée à permettre la rencontre de la demande et de l'offre de stages enseignants, tant au niveau de la formation initiale que de la formation continue. La double entrée nationale-régionale de cette plateforme doit permettre, d'une part, d'offrir un point d'entrée unique sur l'ensemble du territoire, d'autre part, d'accéder rapidement à l'emploi.

Le monde de l'enseignement reste trop éloigné de l'entreprise. Afin de pallier ce problème, le rapport appelle à la réalisation de stages par les enseignants au sein des entreprises, dans un sens retour, laisser les entreprises réaliser des ateliers dans les établissements scolaires : ainsi créer une dynamique d'échange. Pour faciliter l'échange, la conception d'une plateforme numérique est nécessaire. Le rapport prône aussi l'ouverture du métier d'enseignant aux professionnels de l'entreprise et la revalorisation du poste de « Directeur délégué général aux formations professionnelles et technologiques ». Donc anticiper et intervenir avant la sortie du système scolaire afin d'éviter les phénomènes de rupture.

Le jeune est connu au sein de son établissement technique, il commence à se créer une identité sociale et professionnelle. Il est accompagné dans cette construction. Donnons aux établissements les moyens d'aller plus loin avec lui. Évitions le sentiment d'exclusion que vit le jeune lors d'une sortie sans avenir du système scolaire. Vivons une école qui accompagne, plutôt qu'une école qui exclut. Les structures d'accueil sont complètement déconnectées de l'histoire du jeune, de ses expériences et de ses échecs, il n'y a aucun lien avec l'école. L'envoi systématique du jeune sur des stages d'orientation, de redynamisation... ne font qu'entretenir ce sentiment d'échec et d'exclusion qui habite le jeune.

Ce système n'est pas productif, il concerne chaque année des cohortes importantes de jeunes victimes de la quantité et souvent de la médiocrité de certains acteurs.

Levier 8. L'ouverture européenne et internationale de la voie professionnelle développée

La mobilité est une manière de parfaire l'excellence éducative. Il faut favoriser la pratique d'Erasmus+ par des pauses semestrielles consacrées au voyage international ainsi que

l'apprentissage des langues par le biais du certificat. Il s'agit d'améliorer la communication sur les métiers tournés vers l'international. Il est aussi nécessaire de faciliter l'accès et la réalisation des appels à projets européens.

Les projets européens permettent d'accompagner le jeune et sa famille dans cette démarche qui n'est pas « naturelle ». Dans certaines familles dont le corpus global est naturellement international, le voyage et surtout les stages à l'étranger ne posent aucun problème. En revanche, pour beaucoup de familles dont les enfants sont dans l'enseignement technique et professionnel, le fait de partir à l'étranger représente un stress important et de nombreuses inquiétudes.

Il faut accompagner ces familles notamment pour tous les aspects « non professionnels » d'encadrement administratif de transport, d'hébergement.

Levier 9 : La formation des enseignants :

Ces nouvelles orientations semblent tourner définitivement la page du lycée professionnel « école des ouvriers ». Ces innovations ont su tirer profit des valeurs promues par l'éducation populaire. Celles-ci privilégient la catégorie de formation sur celle d'écoles puisqu'elles considèrent les élèves ou les jeunes dans leur globalité réductible à leur seul niveau scolaire, même si elle continue à viser des objectifs normatifs, proches de ceux affirmés explicitement par l'institution scolaire.

La formation remplit la même fonction que l'école, mais refuse le mode de fonctionnement et les rôles. Le vocabulaire en témoigne, les formateurs, instructeurs et autres animateurs remplacent les professeurs, les stagiaires, les élèves, les sessions, stage ou séminaire, les cours. Mais qu'on ne s'y trompe pas : la formation, c'est l'école sous la forme scolaire, et son développement participe du même mouvement général que l'extension de la scolarisation.²⁸

Une nouvelle page s'inscrit donc aussi dans une grande tradition politique qui a toujours fait consensus même si le parti communiste est le seul à avoir toujours vu dans le lycée professionnel un « enseignement de la classe ouvrière »²⁹.

La valorisation de la voie professionnelle doit d'abord être pensée à partir de la réussite des élèves et de ses conditions. Ce grand projet de revalorisation voulu par le ministre s'inscrit dans une grande tradition au sein de l'éducation nationale. C'est ainsi que conclut Aziz Jellab en 2017 dans son ouvrage « enseigner et étudier en lycée professionnel aujourd'hui » : toute la subtilité de l'enseignement en lycée professionnel consiste à mettre en valeur des savoirs et des compétences professionnelles tout en valorisant les savoirs généraux et théoriques, mais en les mettant en dialogue avec l'apprentissage d'un métier.

²⁸ Prost, A. (2004). *Histoire Générale de l'enseignement et de l'éducation en France. Tome IV*. Paris : Perrin. p.670.

²⁹ Troger, V. & Ruano-Borbalan, J-C. (2005). *Histoire du système éducatif*. Paris : PUF.

Au fondement de l'émancipation intellectuelle des élèves de lycée professionnel on trouve la paix de la pédagogie. (...) Mettre les élèves en activité suppose non seulement que celle-ci ait un sens pour lui mais aussi, qu'elle puisse faire l'objet d'un retour réflexif à l'issue de la réalisation de l'objectif qu'elle vise. Amener les élèves à investir les contenus d'enseignement et de formation ne peut être sans anticipation des étapes d'apprentissage, sans leur régulation et ce, en les inscrivant dans un incessant aller et retour entre individualisation et mobilisation au sein des groupes de pairs. (...)

Cela permet une forme d'auto-évaluation ainsi que l'identification de compétences et d'habiletés permettant à chaque élève de consolider les siennes. Plus que jamais, c'est la pédagogie différenciée et la méthode inductive qui, sans être exclusive, doivent constituer une démarche clé pour œuvrer à l'appropriation des curricula et des différents savoirs.

La pédagogie différenciée constitue aussi une modalité d'être de l'enseignant qui doit penser l'apprentissage de l'autonomie chez les élèves à partir de l'usage des espaces scolaires, des ressources et des supports mis à leur disposition. (...) enseigner en lycée professionnel, c'est plus que transmettre des savoirs.

En effet, c'est la prise en compte de l'élève à la fois comme sujet, comme apprenant, et comme individu inscrit dans des rapports collectifs dépassant le seul cadre de la classe qui s'avère pertinente.

Il ne s'agit pas d'abandonner la mission de transmission des savoirs et de construction de compétences immanentes à la formation mais de penser à l'inscrire dans un continuum où l'expérience acquise dans d'autres contextes (entreprises, milieux professionnels, monde associatif, loisirs, ...) peut devenir un appui, non seulement pour décoder et lire les attentes des élèves, mais aussi pour les amener à changer leur rapport aux apprentissages en autant d'opportunités afin de construire une pensée autonome. »

J'ai enfin abordé lors de mon audition le 15 Décembre 2017 (annexe p. 604) une question très concrète vécue par les enseignants et les chefs d'établissements : Le problème depuis la mise en place de la « mastérisation » en matière de recrutement est que pour beaucoup de matières professionnelles il n'existe pas de diplôme de niveau master En effet tout fonctionne actuellement par dérogation (puisque'il n'existe pas de master de boulanger par exemple !) comme si les enseignants de l'enseignement technique étaient des enseignants « de seconde zone » à qui on a donné l'autorisation d'enseigner par dérogation et non de plein droit. En tant que Président de l'UNETP (Union Nationale de l'Enseignement Technique Privé) , j'ai fait des propositions à la commission parlementaire chargée d'évaluer les effets de la « masterisation » : Le recrutement des maîtres assuré dans les établissements par les chefs d'établissement en accord avec les IEN et les IPR. Le maître intègre un cursus de formation en 2 ans permettant d'acquérir le Master de formation (Nous expérimentons actuellement un cursus de formation avec des chercheurs en sciences de l'éducation). La certification se fait à la fin de sa formation. Le travail en équipe dans

les LP/LT, qui est indispensable, permet une intégration et une formation des nouveaux sans aucun préjudice pour les jeunes (Annexe p. 605).

« L'histoire d'un genre professionnel n'est pas seulement ce qu'un milieu partage présentement comme façon de faire. Ce sont aussi les gestes qui ont été faits puis récusés, délaissés dans l'histoire de ce milieu pour des raisons diverses que l'on ne s'explique pas toujours. Mais là aussi ce qui a été abandonné n'est pas aboli pour autant il peut trouver une deuxième vie à l'occasion de la transmission »³⁰.

Là où Yves Clot prend un exemple chez les facteurs de la poste pour retrouver des gestes qui ont été très souvent oubliés dans le tri des courriers, nous voyons le jeune stagiaire qui cherche les bons gestes pour être efficace dans son travail là où les plus anciens connaissent bien l'histoire de chacun de ces gestes. Nous pourrions prendre aussi des exemples chez les maîtres d'art qui avec leurs élèves, transmettent des gestes ancestraux qui se sont perfectionnés de génération en génération.

2.1.8 Les Maîtres d'art : Vers un style de formation qui valorise la pédagogie du chef d'œuvre

2.1.8.1 La transmission du geste : Comment est-ce possible ?

La transmission du geste professionnel du maître à l'apprenti requiert des mécanismes beaucoup plus complexes qu'il n'y paraît. C'est en quoi l'homme se distingue avant tout des animaux par la transmission de cette technique et très probablement par leur transmission orale³¹. Mauss (1950, p. 369) prend l'exemple de l'enfant qui imite les actes des adultes qui ont réussi. Ce sont des actes que le jeune a vu réussir par des personnes en qui il a confiance et qui ont autorité sur lui.

L'individu emprunte la série des mouvements dont il est composé à l'acte exécuté devant lui ou avec lui par les autres. C'est précisément dans cette notion de prestige de la personne qui fait l'acte ordonné, autorisé, prouvé, par rapport à l'individu imitateur que se trouve tout l'élément social, ainsi l'imitation du modèle s'inscrit dans une relation affective, dans une relation d'autorité mais aussi de prestige et de respect.

La première phase de la transmission, selon Yves Clot, serait donc l'imitation, soit une action du sujet sur lui-même. Il se fait l'instrument de ce qu'il voit réaliser près de lui et semble s'effacer devant le modèle qui agit en lui. Mais ce modèle loin de seulement l'appliquer, il le met ensuite au service de sa propre action dirigée non plus sur lui, mais, cette fois, sur le monde. Ainsi, l'imitation change de statut. D'abord objet de l'action du sujet sur lui-même, voilà le modèle devenu moyen de son action sur le monde. Le geste, modèle imité, se détache alors de la personne imitée.

³⁰ Clot, Y. (2010). *Le travail sans l'homme*. Paris : La découverte. p.140

³¹ Mauss, M. (1950). *Sociologie et anthropologie*. Paris : Puf p.369

Henri Wallon nous expose la dernière phase de l'imitation : « c'est en se voulant semblable au modèle qu'il s'oppose à la personne et qu'il doit bien finir par se distinguer aussi du modèle (...) c'est le troisième temps de l'imitation qui se présente finalement comme un développement possible du geste modèle si la personne imitée l'autorise, comme un mouvement qui va alors du dedans ou du dehors. D'ailleurs ce développement de l'imitation, s'il se heurte à l'immobilisme de l'imité peut être mis en souffrance. Dans ce cas, une fidélité absolue risque de se changer en appétit de suppression. »³²

Comme Yves Clot prend l'exemple du jeune stagiaire à la poste, nous pouvons trouver au sein des lycées professionnels des exemples tout à fait semblables avec les enseignants qui arrivent des milieux professionnels et commencent à enseigner. En 2010 un enseignant de cuisine venant d'un grand restaurant parisien commence son activité professionnelle dans les cuisines avec des jeunes de bac professionnel, seconde première et terminale. Arrivent en juin les examens et l'enseignant exprime toute son angoisse par rapport au fait que ses jeunes vont se retrouver seuls pendant la période d'examen à réaliser ce qui leur est demandé. « J'espère qu'ils vont se souvenir de tous les gestes et qu'ils vont bien réussir leur recette » voilà la conception de la transmission de l'enseignant quand il est arrivé au lycée professionnel.

Dans les cuisines du grand restaurant d'où il vient, il est probable que le chef impose à tout le monde de reproduire exactement le geste qu'il leur apprend pour être sûr que le plat envoyé en salle portera bien son empreinte. Il est probable que les cuisiniers soient dans l'obligation de s'effacer devant l'autorité du chef. Mais ce n'est pas l'objet de l'enseignement ni même l'objet de la transmission du geste. L'enseignant porte l'angoisse des jeunes car il voudrait que ceux-ci réussissent à reproduire le geste tel qu'il leur a été transmis.

Mais l'enseignant a découvert les méthodes du lycée professionnel grâce à ses collègues. « Enseigner la cuisine en Bac Professionnel, ce n'est pas seulement transmettre des recettes de cuisine et les faire appliquer ! » Certes, il existe des cours où l'enseignant, fort de son autorité et de la reconnaissance des élèves, fait des démonstrations devant eux. Ce sont les cours de technique appliquée.

Il existe une relation de reconnaissance et de respect de l'élève à son professeur. Mais ensuite le jeune va mettre en œuvre sa « propre recette », sa propre façon d'aborder le geste professionnel, ses propres initiatives qui vont permettre de réussir la « recette » ... Il faut donc que l'élève ait la possibilité de se mettre en action pour trouver lui-même le bon geste, la bonne méthode pour réussir. Ce n'est pas la réplique du geste du professeur qui fera la réussite de l'apprentissage mais bien le fait que l'élève se retrouve en situation de pratique et d'action.

Nous pourrions trouver de nombreux exemples en lycée professionnel pour illustrer la complexité de la transmission du geste professionnel. La transmission n'est pas une simple ligne droite conduisant le sujet vers l'objet. Comme Henri Wallon, on pourrait dire que l'imitation du geste

³² Wallon, H. (1970). *De l'acte à la pensée*. Paris : Flammarion p.157

s'inscrit dans la tension entre : « fusion, aliénation de soi dans la chose ou participation au geste d'autrui et dédoublement de l'acte à exécuter avec le modèle ». Le geste transmis, c'est à dire approprié n'est plus tout à fait le même geste.³³

C'est dans la culture marxiste que Valentin Nikolaïetick Volochninov puise la comparaison avec le ballon ³⁴: « on ne peut pas penser la transmission du geste comme le dégagement d'un ballon qui rebondirait de génération en génération. En fait l'expérience collective ne se transmet pas, elle dure et perdure sous la forme d'une évolution ininterrompue. Elle peut se perdre aussi. Mais quoi qu'il en soit, chacun ne reçoit pas en partage une expérience prête à l'usage. Il prend plutôt place dans le courant des activités et des gestes.

Plus exactement, le geste personnel ne se construit que dans et contre ce courant en s'appropriant le rébus du genre. Mais ce dernier, loin d'être un système abstrait de normes, toujours égal à lui-même, est englouti dans l'action partagée, déchiré par les contradictions vivantes du milieu de travail, pour revenir enfin, éventuellement, saturé de variantes et chargé de nuances, avec une stabilité toujours aussi provisoire ».

La transmission n'est pas imitation simple du geste, elle s'inscrit dans une tradition où l'individu découvre que son geste individuel s'inscrit dans un collectif humain intergénérationnel.

2.1.8.2 Le Maître dans son Art

Nous avons pris le temps de nous rapprocher de la démarche des Maîtres d'art en France pour en examiner la démarche et faire la comparaison avec ce qui se passe dans un lycée professionnel. Marcelle Lubrano Guillet, Maître d'art et Chevalier de la Légion d'Honneur pour qui les LP et LT jouent un rôle important : « *Les premières marches c'est l'Éducation Nationale quelque part, ce sont les lycées qu'ils soient professionnels ou techniques, ça fait partie des premières marches* ».

Nous pouvons faire le lien entre ce qui se vit dans les lycées professionnels et dans la formation des maîtres d'art. *Et donc c'est vrai que les apprentis, écoutez franchement, moi j'ai toujours dit que ces jeunes qu'ils soient venus dans nos ateliers en tant qu'apprentis ou des lycées qui forment fort bien parce qu'on gagne un temps fou quand on les récupère, bien sûr qu'ils ne sont pas encore au point, il y a encore à apprendre*

Le lien est d'autant plus fort que les filières des lycées sont en rapport direct avec la formation des élèves Maîtres d'art. Mais alors qu'est-ce qu'un Maître d'Art ?

Alors, nous sommes en 2020, il y a eu en décembre 2019, 9 Maîtres d'Art nommés ce qui fait que nous sommes actuellement 141 Maîtres d'Art en France. Un Maître d'Art, c'est d'abord un artisan d'Art d'excellence reconnu par ses pairs, qui a fait acte de candidature. Il a donc rempli un dossier, et c'est géré par le Ministère de la Culture.

³³ Wallon, H. (1970). *De l'acte à la pensée*. Paris : Flammarion p.144

³⁴ Volochinov, V.N. (1977). *Le marxisme et la philosophie du langage*. Paris : Éditions de minuit

Le dispositif Maître d'Art se trouve confié à l'Institut National des Métiers d'Art qui va changer de nom et va s'appeler l'Agence des Patrimoines Vivants et des Maîtres d'Art. Les Maîtres d'Art français sont les homologues des trésors nationaux vivants japonais. (...) *et surtout vous vous engagez à transmettre votre métier* La question de la transmission est au cœur de la reconnaissance d'un Maître d'Art. Le dossier à constituer doit impérativement comporter la nomination de l'élève. Il doit être choisit par le Maître, c'est la raison pour laquelle le dispositif doit puiser ses ressources dans l'enseignement professionnel. Le maître et l'élève sont liés et retenus en même temps.

Le Maître : *C'est-à-dire que l'on ne peut pas être Maître d'Art à 30 ans ou 35 ans. Il faut avoir, je vous l'ai dit dès le départ une expérience reconnue, réussie dans son domaine. (...) Donc, bien entendu, s'il a un bac +4, +5, +3, +2, (...) Parce que certes il y a le langage de la main mais ce n'est pas tout. Il y a aussi la théorie qu'il faut être capable de transmettre. (...) La culture ! Extrêmement importante. Il est certain que l'on doit vis-à-vis de son élève le conseiller au maximum d'aller à certaines expositions, voir certains musées, creuser en bibliothèque, parce que cela est un complément d'apprentissage.*

Et l'élève : *Alors l'élève il est choisi sur un parcours où il a un minimum de 5 ans d'expérience qui peut-être dans le métier ou en dehors, ce qui compte c'est son expérience, son parcours. On trouve beaucoup plus à notre époque d'élèves diplômés.*

L'engagement devient alors réciproque pour une période de 3 ans. Le Maître s'engage à former l'élève et l'élève s'engage à suivre sa formation jusqu'au bout. Les deux doivent déjà avoir une expérience solide pour que l'engagement soit réciproque et solide. La confiance est au cœur du dispositif. *C'est l'intérêt je dirais des 2 partis, pourquoi ? Parce-que moi je reste persuadée que le Maître d'Art qui a formé l'élève, l'élève bénéficie de cette transmission, de cet enseignement mais aussi le Maître ça le fait avancer. Parce qu'un jeune qui arrive à 25 ans dans un atelier qui terminera à 28 ans il a aussi des idées qui vous feront progresser. C'est un échange. Si on a compris cela, les 2 partis sont bénéficiaires.*

2.1.8.3 La relation entre le maître et son élève

Le maître et l'élève sont engagés pour 3 ans dans une relation d'apprentissage, mais quelle est cette relation ? *« C'est un apprentissage supérieur, c'est-à-dire que l'on doit amener l'élève par la culture, par, je dirais la description petit à petit de l'œuvre qui va être créée ensemble vers le destinataire final et c'est là toute la difficulté, bien-sûr qu'on va lui apprendre le geste mais pas que ça, il y a toute cette philosophie autour de cet apprentissage (...) Je vais vous citer le cas de l'atelier Jamet d'Alain Guérault.*

Alain Guérault a été salarié à l'atelier Jamet, Jamet était Maître d'Art, il a été, Alain Guérault l'élève du Maître d'Art, donc ébéniste, ensuite il a racheté l'entreprise de son Maître, il a présenté un dossier de Maître d'Art, mais il avait à l'intérieur de l'entreprise un salarié qui a été un apprenti qu'il a présenté comme étant l'élève, lorsqu'il a présenté son titre en 2019, il a été nommé Maître, Tristan élève, et de ce fait là, le parcours de Tristan a été facilité ».

La transmission du geste du maître à l'apprenti va beaucoup plus loin que la simple répétition du geste, de la perfection du geste. D'abord il y a la dimension culturelle sur laquelle insiste beaucoup Madame Lubrano. Il n'y a pas d'œuvre d'art sans que le maître réussisse à donner l'envie à son

élève de se cultiver, de visiter les musées, d'aller voir des expositions, de rencontrer des artistes. La nature est souvent une belle source d'inspiration. L'élève se doit de s'imprégner et de s'inspirer de tout ce qui provient de la nature pour l'embellir, pour la magnifier.

Puis il y a la nécessité de concevoir l'œuvre d'art en fonction de sa destination, de sa raison d'art, de son intégration dans un environnement. Le travail du Maître d'art n'est jamais déraciné. Il s'inscrit dans une commande et dans la contrainte permanente du monde qui l'entoure.

Vient ensuite la nécessité de parfaitement connaître la matière et les matériaux utilisés pour bien les exploiter, les associer et dégager ainsi l'harmonie de l'œuvre. Les techniques utilisées par les maîtres d'art doivent être parfaitement maîtrisées par les élèves. Viennent les conditions de sécurité qui prennent une place très importante pour certains métiers. Les ébénistes travaillent avec des outils dangereux pour lesquels la « fausse manœuvre » peut être fatale. Il faut donc parfaitement maîtriser les matières utilisées ainsi que toutes les techniques pour les transformer en toute sécurité.

Enfin, le maître d'art doit aider son élève à maîtriser la gestion de son activité ainsi que toutes les questions liées au bon fonctionnement d'une entreprise même si elle unipersonnelle. La tradition des maîtres d'art se développe et peut perdurer depuis sa mise en place par Jacques Toubon puisque les maîtres ont saisi l'importance de la transmission dans sa dimension très pédagogique afin que l'élève poursuive la tradition mais surtout soit en capacité de la développer.

La simple reproduction du geste comme on pourrait le penser ne suffit pas, d'abord parce que le geste est lié au talent de celui qui l'exécute, l'élève ne peut donc pas le reproduire de façon identique. Et surtout parce que l'élève s'approprie les connaissances, les techniques, les exécutions pour ensuite concevoir ses projets de chefs d'œuvre avec ses propres talents. C'est ainsi que la tradition peut se transmettre, se poursuivre et se développer. Les enseignants du lycée professionnel peuvent s'inspirer de cette démarche, non pas pour la copier, mais pour être une base de recherche dans le laboratoire pédagogique.

2.1.9 L'élaboration des référentiels de compétences : d'une logique centralisatrice à une perspective d'émergence des besoins du terrain.

Dans le monde de l'éducation, ce sont les programmes qui structurent toute l'organisation scolaire parce que les contenus représentent la liste des savoirs que les enfants doivent acquérir pour gravir tous les échelons de leur scolarité. C'est ainsi qu'est aussi structuré tout le recrutement des enseignants dans l'éducation : le diplôme et la validation des connaissances représentent le fondement des concours que les enseignants passent pour accéder à la fonction.

Au point que dans le secondaire, les enseignants deviennent monovalents en cohérence avec la matière dans laquelle ils excellent, la matière pour laquelle ils ont montré au travers du concours toute leur connaissance, alors que l'enseignement professionnel est organisé avec les référentiels de compétences.

2.1.9.1 Comment se construit un référentiel ?

Un début de réponse est donné dans la note de France Compétence du 21 Juin 2019 (<https://www.certificationprofessionnelle.fr/sites/default/files/2019->) au moment de sa création : Cette note, sans vocation à être exhaustive ni normative, se propose de contribuer à la définition et à l'examen des référentiels d'activités, de compétences et d'évaluation.

Ces principes visent à permettre que le projet de certification professionnelle soit mis en œuvre en réponse à un besoin existant et prospectif en compétences exprimé par les acteurs professionnels de chaque secteur ou avéré sur le marché du travail, fondé sur une démarche d'ingénierie de développement des compétences (et non sur une logique d'ingénierie de formation ou de contenus pédagogiques).

Le résultat d'une démarche d'ingénierie de certification débute par une analyse socio-économique à la fois concrète et prospective des besoins du marché du travail débouchant sur une analyse méthodologique de l'activité professionnelle et d'une description détaillée d'un ou plusieurs emplois types donnés, matérialisés par des référentiels qui décrivent l'ensemble des compétences requises pour l'exercice des activités professionnelles identifiées présentant des situations d'évaluation qui permettent de mesurer ou d'apprécier, à l'aide de critères adaptés, l'atteinte des compétences précédemment définies.

Les certifications professionnelles sont constituées de blocs de compétences, ensembles homogènes et cohérents de compétences contribuant à l'exercice autonome d'une activité professionnelle et pouvant être évaluées et validées.

La notion de compétence professionnelle : De nombreuses définitions de la compétence existent aujourd'hui (par exemple définition AFNORX50-750 : Mise en œuvre de capacités professionnelles qui permettent d'exercer convenablement une fonction ou une activité). Les éléments présents ci-dessous se focalisent sur la notion de compétence professionnelle, en lien avec la problématique des certifications professionnelles.

La compétence peut être envisagée comme la mobilisation pertinente de ses ressources (par exemple : savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnel) et de celles de son environnement dans des situations diverses pour exercer une activité en fonction d'objectifs à finalité professionnelle à atteindre. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable dans un contexte donné (compte tenu de l'autonomie, des ressources à dispositions, de la situation) mais la compétence doit pouvoir être transférable d'un contexte à un autre.

Autrement dit, la compétence - combinaison de « savoirs » en action, mobilise en vue de réaliser une activité professionnelle - s'apprécie, en tant qu'acquis de l'apprentissage selon des modalités adaptées permettant d'en certifier la maîtrise et au regard de l'atteinte d'un résultat pour un niveau d'exigence prédéterminé.

Enfin, en ce qui concerne la compétence contribuant à la réalisation d'une activité, il convient de retenir que la cohérence du référentiel d'activités constitue les fondations du référentiel de compétences. Dans ce contexte, construire un référentiel de compétences sans passer par la formalisation préalable d'un référentiel d'activités et en transcrivant en langage « compétences » les finalités d'un programme de formation revient à poser un édifice sur du sable. A priori les deux conceptions de la formation et de l'enseignement sont bien éloignées, et pourtant il existe de nombreux exemples de rapprochement qui concernent l'enseignement professionnel et technique.

2.1.9.2 Les commissions professionnelles consultatives

En France, les diplômes professionnels sont élaborés dans les Commissions Professionnelles Consultatives (CPC) auprès du ministre de l'Éducation nationale. Employeurs, salariés, pouvoirs publics et personnalités qualifiées les constituent.

Les CPC, instances consultatives, se prononcent sur : les besoins en diplômes compte-tenu de l'évolution des métiers, les contenus des diplômes professionnels et la place des diplômes de l'Éducation nationale au sein de l'ensemble des certifications professionnelles.

Le rôle qu'elles assurent auprès du ministre permet l'inscription de droit des diplômes professionnels au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). Il existe 14 commissions professionnelles consultatives, organisées par grands secteurs professionnels. Chacune comprend 40 membres répartis dans quatre collèges : employeurs, salariés, collège pouvoirs publics et personnalités qualifiées.

La présidence et la vice-présidence de chaque commission sont assurées alternativement par un représentant des professionnels employeurs et un représentant des professionnels salariés. Les CPC représentent tous les secteurs d'activité : métallurgie, bâtiment et travaux publics, matériaux de construction, chimie, bio-industrie, environnement, alimentation, métiers de la mode et industrie connexe, bois et dérivés, transport, logistique, sécurité et autres services, communication graphique et audiovisuel, commercialisation et distribution, services administratifs et financiers, tourisme hôtellerie et restauration, coiffure, esthétique et services connexes, secteur sanitaire et social et médico-social.

Les référentiels d'activité, de compétence et de certification ont donc bien fait leur apparition dans le monde de l'enseignement. Si le référentiel s'inscrit dans un mouvement de professionnalisation d'un métier, déjà bien amorcé au début des années 90, il participe plus largement du vaste courant des compétences qui touche également la formation générale de base et promet le passage d'un enseignement centré sur les savoirs disciplinaires en enseignement organisé autour d'activités dans lesquelles ces savoirs sont appelés à être construits et mobilisés.

Le référentiel est toujours lié à un contexte d'exercice d'une profession. La qualité d'un référentiel n'est évidemment pas indépendante de la représentation de la profession qui lui est sous-jacente. Jusqu'à quel point le référentiel renvoie-t-il à une représentation de la profession suffisamment partagée par les différents intervenants ? Dans la mesure où un référentiel sert à structurer la

formation en lien plus étroit avec les pratiques professionnelles, il doit bien sûr être cohérent avec celles-ci. Il doit former à la profession telle qu'elle existe.

Mais il y a également une valeur prospective puisqu'il prépare un métier en évolution et sert aussi à faire évoluer les pratiques. Pour ce faire, il ne doit pas être en trop grand décalage avec la pratique réelle, car on risque d'en donner une vision tellement idéalisée que les enseignants auront peine à s'y retrouver.

La définition d'objectifs d'apprentissage permet de bien distinguer un enseignement de type magistral de celui qui suscite le développement de compétences (savoirs, savoir-faire et savoir-être). Dans le cadre d'un cours visant le développement des compétences, les apprenants sont actifs, l'enseignant les invite donc à participer à leur apprentissage. Les objectifs d'apprentissage invitent alors les apprentis à s'approprier le cours et surtout à se positionner dès le départ en tant qu'acteur du cours. Cette stratégie de mobilisation rejoint le concept et les exigences de l'approche par compétence.

2.1.9.3 L'approche par compétence

À partir des années 1990, l'approche par compétences passe du monde du travail au milieu scolaire et remplace de manière progressive l'approche par objectif dans plusieurs systèmes scolaires. Aux États-Unis c'est une façon d'apporter des solutions dans l'enseignement supérieur dédié à la formation professionnelle. Mais l'exemple le plus spectaculaire est le développement du concept au Québec.

Ce passage de l'industrie à l'enseignement inquiète alors tous ceux qui y voient une ingérence qui prive de la liberté d'enseigner qui accorde la prédominance des exigences économiques à tous les autres besoins³⁵. Ses auteurs relèvent quelques explications au succès de l'approche par compétences. Elles tiennent au débat qui conteste les rôles des institutions d'enseignement et à leur manière de répondre aux nouveaux défis de la société de l'information : autonomie des apprenants dans un contexte de connaissances qui évolue, l'éducation comme opportunité de développement social, contrer les retards, contrer les décrochages,

Dans une pédagogie par objectifs, il est attendu que les élèves soient capables de connaître, de comprendre, d'appliquer, d'analyser, de synthétiser, et dans une pédagogie par compétences, de mobiliser, de transférer, d'accomplir une tâche en utilisant un ensemble organisé de savoir et de savoir-faire³⁶.

Toutefois de toutes les explications qui justifient l'adhésion à l'approche par compétences, le rapprochement aux courants sociaux constructivistes demeure le plus évoqué³⁷. Il s'agit de la

³⁵ Carette, V. & Rey, B. (2010). *Savoir enseigner dans le secondaire*. Bruxelles : De Boeck. p.66.

³⁶ Ibid p.85

³⁷ Ibid p. 78

conception behavioriste centrée sur l'enseignement, sur le transfert de savoir, sur la perspective docimologique de l'évaluation à travers l'approche par objectif.

L'approche par compétences partage l'emphase sur l'application de la connaissance avec l'approche par objectif d'apprentissage. Cette idée d'action est un principe fondamental des approches constructivistes. L'apprenant raffine ses représentations par l'action. Une compétence est un «savoir agir complexe» prenant appui sur la mobilisation et la combinaison d'une variété de ressources internes et externes à l'intérieur d'une famille de situations dont il souligne les caractéristiques communes.

Carrette et Rey (2010) insistent fortement sur le fait que l'apprenant devient acteur du cours. L'enseignant conçoit des activités qui conduisent les apprenants à construire des procédures qui fonctionnent toujours au mieux et à les adapter à des contextes semblables. L'élaboration des objectifs d'apprentissage prend en compte les besoins spécifiques du domaine ou de la discipline enseignée ainsi que des autres connaissances habilitées que développe l'apprenant dans l'ensemble de l'enseignement. Elle se fait aussi dans un contexte spécifique qui cherche à répondre aux besoins sociaux et aux besoins des apprenants.

Le travail préparatoire de l'enseignant se fait d'abord par la détermination des objectifs d'apprentissage puis des meilleures manières de les évaluer pour ensuite se questionner sur la préparation de l'enseignement et le choix des stratégies appropriées. L'enseignant, même s'il a tenté de décomposer une action pour des raisons didactiques après de nombreux stages, prends soin de présenter les éléments signifiants pour celui qui apprend.

En quelque sorte, l'enseignant fait travailler les apprenants sur des activités qui portent du sens dans l'environnement où l'apprenant doit exercer la compétence. De même, l'enseignant qui est sensible aux différents rôles que l'apprenant occupera durant sa formation et par la suite, est à même de mieux identifier les objectifs qui rendent l'apprenant autonome. Dans ce contexte le travail de préparation de l'enseignant se fait avec les collègues puisque l'apprenant doit mettre en synergie plusieurs matières pour une même compétence.

Toujours selon Carrette et Rey (2010), l'approche par compétences est fondée sur la mise en place d'apprentissages complexes qui se construit suivant une approche « holiste », un système d'explication globale qui se distingue des approches « atomistes » qui fractionnent la formation en unités simples enseignées de façon isolée. L'approche holiste relie entre elles 4 composantes : 1/ des tâches d'apprentissage global de complexité croissante réalisées en contexte authentique.2/ des informations de support qui renseignent sur le domaine, la manière d'aborder la tâche ou le problème.3/ des informations procédurales qui s'appliquent lors de la réalisation de tâches routinières.4/ des exercices qui visent un degré d'automatisme dans l'accomplissement de sous-habilités.

L'approche par compétences plus contextuelle et porteuse d'une vision intégrative des activités d'enseignement, d'apprentissage et d'évaluation propose un cadre conceptuel pédagogique qui

évolue avec plus de cohérence avec l'évolution du concept d'expertise professionnelle. Une approche axée sur les objectifs d'apprentissage en posant la question sur la façon dont les apprenants intègrent leurs connaissances entraîne une réflexion sur la coordination entre les stratégies et les activités d'un programme.

Elle invite donc les enseignants à mettre en partage leur planification pour promouvoir des résultats communs. Les nouveaux enjeux ont alors pour effet de laisser vacant l'espace de la relation pédagogique qui évolue inexorablement vers une plus grande coopération entre les enseignants. Ces derniers sont appelés à trouver pour leurs pratiques de nouveaux modes opératoires de nouveaux repères et de nouvelles méthodes qui mettent en avant la collaboration et la coopération entre eux.

Depuis 2001, le ministère de l'éducation du Québec effectue un virage et axe les programmes d'enseignement du primaire et du secondaire sur le développement de compétences ce qui structure l'organisation scolaire en fonction des cycles d'apprentissage. La seconde motivation est de préparer les enfants à un mode d'apprentissage que l'on retrouve dans le secondaire. Le ministère avait au préalable restructuré et réorganisé l'enseignement secondaire en implantant l'enseignement technique et professionnel autour des établissements spécifiques : les CEGEP Collège d'Enseignement Général Professionnel.

L'approche par compétences déplace le processus d'industrialisation de l'enseignement sur l'analyse des besoins des utilisateurs de la main-d'œuvre qui sortira de la formation. Elle constitue en cela une « technologie d'interface » pour la gestion de la relation formation emploi davantage qu'une technologie pédagogique susceptible d'encadrer les pratiques des enseignants, l'approche par compétence, véritable rationalisation du système éducatif qu'on pourrait appeler « école efficace »

Les objectifs d'apprentissage restent complexes à identifier dès la première tentative de conception d'un programme ou d'un cours. Pour Lasnier³⁸ (2000, p.54-74) même si la préparation des compétences relève dans bien des cas de la conception des programmes pour bien enseigner et faire comprendre une compétence, il suggère d'en rédiger et de comprendre ce qu'exige le travail de conception. Sa procédure s'attarde sur l'identification des activités qui forment la compétence pour élaborer des stratégies d'enseignement, d'apprentissage et d'évaluation. La compétence doit conserver un sens pour l'apprenant, ni être réduit à une tâche élémentaire, ni inclure trop. Elle demande que l'apprenant intègre des connaissances et des habiletés qui peuvent être cognitives, affectives, sociales ou psychomotrices. Elle est spécifique à une famille de situation mais pas généralisable à toutes les situations.

Ces pratiques développées au Québec peinent à s'installer dans le système français. Cependant elles trouvent une place prépondérante dans l'enseignement professionnel dès lors que les

³⁸ Lasnier, F. (2000). *Réussir la formation par compétence*. Montréal : Guérin. pp. 54-74

enseignants apprennent à travailler en équipe puisque, nous l'avons vu, la coopération entre les enseignants est indispensable dans une approche holistique.

les matières enseignées sont différentes mais les enseignants doivent considérer la personne de l'élève de façon globale plutôt que de façon morcelée selon les matières. La méthode pédagogique doit être unique pour les jeunes, il faut donc que les enseignants se concertent pour enseigner selon la même méthode. L'éclatement des méthodes d'enseignement doit laisser la place à une approche holistique.

2.2 Le moment comme « singularisation anthropologique d'un sujet » inscrit dans un groupe social

Mener un travail de recherche avec une grande expérience professionnelle peut être assimilé à un travail de recherche-action comme l'exprime Henri Desroche³⁹ le 17 septembre 1982 dans la rencontre de Ottawa. « Elle est une recherche dans l'action, c'est-à-dire une recherche, portant sur des acteurs sociaux, leurs actions, leurs transactions, leurs interactions ».

Les acteurs principaux dans le lycée professionnel sont les élèves et les étudiants. Naturellement nous concentrerons nos travaux sur leur parcours, mais l'approfondissement nous a conduits à étudier le travail et l'expérience des enseignants et à relire notre propre activité. Dans notre expérience et au travers de faits concrets, nous allons commencer par identifier comment des pratiques prétendues spontanées s'inscrivent dans une histoire personnelle.

Visant à être simultanément sûre, pour et par, la recherche n'est pas une recherche appliquée tributaire d'une simple observation participante. Elle rêverait plutôt d'une participation observant sans être pour autant une manipulation expérimentale. Car elle opère in situ, en vraie grandeur, sur le terrain et non plus dans un laboratoire visible ou à partir d'un laboratoire invisible. Cette recherche n'est pas non plus une recherche sub-alternée à une militance idéologique, à une firme économique ou un pouvoir administratif de type recherche pour d'autres destinataires que ceux par qui s'accomplit conjointement la conscientisation.

L'analyse de sa propre pratique et de son expérience conduit à mettre en évidence les gestes d'une posture spécifique. Elle engendre la reconnaissance des processus et des étapes, tant intérieures que techniques pour faire émerger les mots de l'expérience professionnelle. L'approfondissement permet la distanciation et la reconnaissance des pratiques dites « spontanées » pour en trouver l'origine et les transformer en pratique rationnelle.

³⁹ Draperi, J-F. (2014). *Henri Desroche, espérer, coopérer, s'éduquer*. Paris : Presse de l'économie sociale.

Cependant, l'auteur de la thèse lui-même ne peut faire l'économie d'expliquer les origines d'une pratique professionnelle spontanée qui puise ses racines lors d'expériences fondamentales acquises lors de l'enfance et de l'adolescence. Ainsi, pour l'auteur de la thèse, il s'agira, selon une démarche d'observance distanciée, d'œuvrer aux frontières d'un phénomène psycho-social en s'exprimant à la première personne du singulier. Ce sera ainsi l'occasion d'identifier des pratiques prétendument spontanées qui s'inscrivent autant dans une histoire personnelle que dans une histoire professionnelle. La compréhension des processus qui caractérisent ces pratiques spontanées seront alors l'occasion de transformer celles-ci en pratiques professionnelles rationnelles qui adossent l'acquisition de compétences professionnelles à des expériences humaines se développant en dehors des enceintes scolaires.

2.2.1 A la ferme

Tout commence dans la ferme, dans une famille de 7 enfants qui vit par et pour la ferme en Normandie sur le plateau du Pays de Caux. Je suis le 6^e enfant certes d'une famille nombreuse, ce qui est courant dans les années 50. Comme dans de nombreuses grandes familles, il y a les 3 aînés et les 4 derniers qui se trouvent être 4 garçons. Le complicité et l'inventivité sont au rendez-vous entre nous. Mon père était lui-même le dernier enfant d'une fratrie de 9 enfants. Un cousin germain, féru de généalogie a réussi à remonter jusqu'au XVI^e siècle pour ne trouver que des origines paysannes dans la famille sur un territoire bien délimité : le Pays de Caux.

La ferme de mes parents ressemble en tous points à la description que fait Guy de Maupassant⁴⁰ de la plaine cauchoise et de son immensité balayée par les vents du large qui font onduler les moissons, des cours de fermes abritées derrière leurs talus plantés de hêtres, lui qui a vécu pendant 4 années entre 1863 et 1867 à l'institut ecclésiastique d'Yvetot : *la cour, elle était très grande, pleine de pommiers antiques, trapus et tortus, couverts de fruits, qui tombaient dans l'herbe autour d'eux. Quatre lignes de hêtres entouraient cette enceinte. Ils étaient si hauts qu'ils semblaient atteindre les nuages, à cette heure de nuit tombante, et leurs têtes, où passait le vent du soir, s'agitaient et chantaient une plainte interminable et triste* (G. de Maupassant, *Le fermier*, Contes normands p.309).

La ferme de mon enfance située à 4 km d'Yvetot dans le hameau de Flamare sur la commune de Louvetot ressemble à toutes les fermes de polyculture du Pays de Caux : la culture du blé, de l'orge, du lin, des betteraves dans les champs, la production du lait et de la viande, la transformation des produits mais aussi la commercialisation sur les marchés locaux. La famille vivait des produits de la ferme.

En conséquence, j'ai pris l'habitude de me lever le matin pour aller donner à manger aux lapins ou encore traire les vaches dès que j'ai eu l'âge surtout que la machine à traire a été installée dans l'étable. Mes frères aînés ont participé à la traite quotidienne à la main avant que la machine ne soit installée. La traite à la main, c'est un travail quotidien matin et soir particulièrement fatigant. L'hiver

⁴⁰ Tougard, R. (1990) A la rencontre de Maupassant au « séminaire » d'Yvetot. Yvetot : Robert Tougard.

c'est dans l'étable, l'avantage c'est qu'il y fait chaud mais il faut avancer jusqu'au pis des vaches juste dans le fumier, assis sur la selle à 3 pieds ou la selle à un pied, tout dépend de l'habileté du trayeur !

Deux par deux les trayons de la mamelle sont vidés par une pression vers le bas en alternant main droite, main gauche créant ainsi un rythme musical lorsque le jet de lait coule dans le seau. Ce rythme donne de la joie et de l'entrain. Mais cet exercice manuel est particulièrement fatigant pour les mains. L'été, nous partions dans les champs avec le « broc à lait » tiré par l'âne « Poustiquet » la traite se faisant dans les champs.



Figure 1 Départ pour la traite dans les champs pendant l'été

Et puis la machine est arrivée ! C'est moins fatigant pour les mains et c'est le moment où j'ai pu participer davantage parce que c'est plus accessible aux enfants. Il faut plus de technique mais moins d'effort physique. Pendant l'hiver les vaches sont dans l'étable ce qui facilite un peu le travail. Les seaux sont remplacés par des pots dans lesquels le vide est créé par la pompe installée dans la laiterie.

Le mécanisme installé sur chaque pot permet de recréer l'alternance des deux mains lorsque la traite se faisait à la main grâce à la griffe que l'on installe sur chaque trayon (les 4 en même temps). Le seul exercice physique était de vider les pots dans le « tanque à lait » c'est à dire la cuve qui permet de garder le lait au frais (4° C) avant que le camion de la laiterie ne vienne le chercher.

En effet l'évolution de la technique a vu disparaître aussi la fabrication du beurre artisanal à la maison au bénéfice des grandes laiteries. Pendant l'été il fallait d'abord aller chercher le troupeau dans les champs pour les installer dans l'étable avant de procéder à la traite. Et c'est surtout pendant l'été que j'avais la responsabilité de la traite. Mais le nettoyage de la salle de traite et de tout le matériel à la fin de la traite est toujours resté une corvée pour moi, d'autant plus que ce devait être parfaitement exécuté à cause des contrôles de qualité organisés par les laiteries. En effet le prix du lait est établi en fonction de la qualité auquel il est livré lorsqu'il est collecté pour garantir la qualité de l'ensemble de la chaîne de transformation jusqu'au consommateur. Cette traite a encore évolué lorsque mon père a décidé d'installer les vaches en liberté dans un hangar avec une salle de traite.

Dès mon plus jeune âge, ces activités obligatoires ne ressemblaient pas à du travail. Je le faisais parce qu'il fallait nourrir les animaux, traire, nettoyer les étables, etc...

Les activités de la ferme rythmaient notre vie. Le lundi, c'était le jour de la lessive avant que les machines à laver ne remplissent cette fonction. Dans une famille nombreuse, il y avait beaucoup de linge à laver et ma mère était aidée. Le mardi était consacré au beurre. Tous les jours après la traite, le lait était acheminé dans la laiterie derrière la maison et passé dans l'écrémeuse. Le « petit lait » était redonné aux cochons ou pour nourrir les veaux de l'année. La traite se faisait matin et soir à la main dans l'étable pendant l'hiver et dans les champs pendant l'été lorsque le troupeau était dans les herbages avant que la machine soit installée.

La crème passée dans la baratte d'abord entraînée à la main puis avec un moteur « lave » se transformait sous nos yeux en beurre qu'il fallait ensuite conditionner à l'aide d'un moule marqué de la ferme en motte d'une livre ou d'un kilo. Le « babeurre » était lui aussi redonné aux cochons. Le meilleur beurre était fait au mois de mai lorsque les vaches commençaient à pâturer dans les champs.

L'été, c'était plus difficile à cause de la chaleur. Le mercredi, mon père partait sur le marché des exploitants à Yvetot avec son panier rempli de beurre. A la fin du marché, lorsque le panier était vide, nous avions droit à un grillé aux pommes, acheté chez le boulanger avant de rentrer à la ferme. La fin de semaine n'avait rien de particulier si ce n'est souvent les occupations de notre père à la mairie le samedi. Et le dimanche, c'était la messe !

Sans que j'en prenne conscience, cette vie rythme de nombreuses attitudes qui semblent naturelles ; c'est ce qui donnera du sens ultérieurement à des décisions importantes. D'abord le rythme de la semaine : lundi lessive, mardi le beurre, mercredi le marché, dimanche la messe. Exactement comme la ferme a donné le rythme des saisons.... Et de la vie.

Le rythme de la vie de la semaine, le rythme du mois, de l'année et puis le rythme de la vie avec toutes les étapes qui permettent d'avancer, de franchir les âges de façon positive sans regarder en arrière. Ensuite, il y avait la fabrication du beurre et sa commercialisation. J'ai pris l'exemple du

beurre mais en réalité beaucoup d'autres produits étaient transformés dans la ferme pour en tirer un bénéfice et un revenu.

Il serait aussi intéressant de définir la notion de « revenu ». En effet, à de nombreuses occasions, j'ai parlé des activités de la ferme mais je n'ai pas véritablement parlé de travail. Nous avons été éduqués dans une certaine obligation de faire mais pas directement une obligation de travailler.

Le revenu tiré du beurre par mon père n'était pas vraiment un revenu, c'était le moyen financier de payer certaines factures de ce dont nous avons besoin en dehors de la ferme. Rien à voir avec l'obligation de tout acheter pour subvenir aux besoins d'un salarié dans une entreprise. Nous avons appris à subvenir à nos besoins au quotidien avec les produits qui étaient mis à notre disposition, c'est-à-dire les produits de la terre qu'il nous appartenait de transformer pour notre propre consommation. La vente du beurre n'était rien d'autre qu'une production surabondante par rapport à ce dont on avait besoin, le reste constituait donc un profit tiré pour acheter les produits qui n'étaient pas issus de la ferme. J'y vois là une séparation entre la notion de travail et celle de revenu.

Le rythme c'est aussi le celui des saisons et des travaux des champs. Par exemple le printemps est synonyme des champs de betteraves. En Normandie, la culture de la « betterave sucrière » destinée aux sucreries, en ce qui nous concerne celle de Fontaine-le-dun, mais aussi la betterave fourragère destinée à nourrir les bêtes pendant l'hiver. Le jeudi et les weekends où il faisait beau, je les ai passés dans les champs à « sarcler les betteraves ». Entre les rangs de betteraves, nous passions la sarceuse avec le tracteur mais il nous restait à sarcler sur chaque rang entre les betteraves elles-mêmes pour que les plants soient espacés entre eux et qu'il n'y ait pas de mauvaises herbes.

Ce travail devait se faire à la main avec un simple rabet mais avec précision et dextérité pour être efficace. Heureusement nous étions toujours en famille pour effectuer ce travail et je garde le souvenir de ces journées passées dans les champs sous un soleil normand et surtout avec le chant des alouettes que je ne pouvais pas observer mais qui rythmaient le travail.

L'été était marqué par la fenaison et la moisson. A la fois la récolte et la fierté du travail bien fait. Je garde un souvenir enchanté de cette saison et pourtant ce n'était de tout repos. L'activité manuelle la plus intense était de rentrer dans la grange ou dans le grenier au-dessus des étables le foin et la paille pour l'hiver. D'abord il y a tout le travail pour retourner le foin afin de le laisser faner puis le bottelage. Je me vois encore m'énerver sur la presse qui « tombait en panne » très régulièrement alors que le temps nous était compté pour récolter le foin en période de beau temps.

La caractéristique climatique de la Normandie, c'est l'alternance entre les périodes de soleil et de pluie. Et la mécanique pour faire les balles de foin ou de paille résistait souvent, soit que la presse était trop serrée ce qui faisait « sauter » la courroie d'entraînement soit c'était le système pour faire les nœuds de la ficelle qui se bloquait. Puis il fallait charger tout le foin sur les chariots.



Figure 2 Ramassage du foin au début de l'été

Travaux entièrement faits à la main par équipe de 3 ou 5 : 1 pour conduire le tracteur, 1 ou 2 pour ramasser les balles de foin et les monter sur la chariot et 1 ou 2 pour « tasser » les balles sur le chariot. L'exercice le plus difficile physiquement était de donner les balles sur le chariot quand on arrivait en haut du chargement à 5 ou 6 mètres de hauteur. Mais le plus délicat était de tasser les balles de foin sur le chariot pour que le chargement tienne jusqu'à la ferme.

Compte tenu de la forme des balles, il suffisait de les mettre pour chaque niveau dans le sens inverse du niveau précédent sauf pour la dernière rangée où nous formions comme un toit pour permettre de passer la corde dessus afin de maintenir le chargement. Nous utilisions également cette corde pour redescendre sans nous blesser. Arrivé devant la grange, il fallait décharger le « voyage de foin » (c'est ainsi que nous appelions notre chargement) dans la grange. Là encore il fallait être 3 ou 4 selon l'endroit où devait être stocké le chargement.

A l'automne, le travail autour des betteraves était beaucoup moins agréable. D'abord il fallait les arracher à la main et les mettre en rang pour ensuite les « décolter » c'est à dire séparer la betterave des feuilles. C'est un exercice physique particulière pénible puisque qu'on travaille, courbé, et à l'automne, le climat est beaucoup moins agréable.

Lorsque je devais partir ramasser les « queues de betteraves » c'est à dire les feuilles, c'était pratiquement le soulagement. Seul ou avec mes frères, au volant du tracteur attelé à une remorque,

nous partions dans « la plaine » pour les charger avec des fourches. Lorsque la remorque était pleine, nous allions les distribuer dans les champs pour les vaches ou les veaux. Le ramassage des betteraves, qu'elles soient fourragères ou sucrières, se faisaient aussi avec une fourche. C'est toujours avec mes frères que j'ai effectué ce travail. Mon père le faisait seul pendant la semaine quand nous étions à l'école.

Je n'ai jamais réussi à travailler à partir d'horaires précis mais au contraire je sais finir un travail quelle que soit l'heure à laquelle on termine. Nous avons toujours regardé d'un air moqueur les fermes soviétiques dont nous entendions parler où les ouvriers s'arrêtaient de travailler en plein milieu du champ parce que c'était l'heure ! Ce fut toujours incompréhensible pour nous de voir des ouvriers s'arrêter de moissonner en plein milieu d'un champ parce que leur journée était terminée. Nous terminions de moissonner même s'il fallait y passer la nuit. Nous avions d'ailleurs une certaine fierté à terminer quelle que soit l'heure.

2.2.2 Les apprentissages précoces à la campagne

Finalement, il y a la notion de transformation de la matière première. Le monde agricole fait partie du secteur primaire qui tire ses ressources du produit de la terre en le transformant. D'abord, la terre nous donne mais avant tout, il faut lui donner, la préparer et semer ! Une vache donnera du lait après la naissance de son premier veau. Il faut donc s'en occuper pendant 3 ans sans qu'elle produise. Et la nature nous réserve ses surprises ... surtout quand on ne la respecte pas et qu'on ne fait ce qu'il faut pour la préserver !

Les travaux de la ferme étaient mon quotidien. Ce sont des activités que je faisais avec bonheur et sans contrainte puisqu'il était évident pour moi qu'il fallait le faire. Nourrir les lapins quotidiennement était naturel, faucher de l'herbe ou encore aller cueillir le pissenlit dans les champs ou sur le bord des routes devait se faire.

Quand j'étais petit, je cueillais l'herbe à la main, puis j'ai été autorisé à utiliser la faucille. Il fallait bien l'aiguiser et apprendre à s'en servir pour ne pas se blesser. Prendre la poignée d'herbe dans une main et couper par dessous. Enfin la fierté était grande quand j'ai été autorisé à utiliser la faux. Mais là encore il faut apprendre à s'en servir sinon ce sera beaucoup d'efforts pour rien.

Avec la pierre il faut l'affûter d'un geste souple et régulier qui fait chanter la lame puis lorsqu'on tient bien le manche de la faux qui a une forme incurvée spéciale, on s'entraîne à faire un mouvement de rotation particulièrement souple et élégant. Et on avance au fur et à mesure que l'herbe est coupée. Je n'ai pas eu à travailler toute une journée à la faux comme ce pouvait être le cas autrefois dans les champs, mais il faut bien maîtriser le mouvement pour ne pas se fatiguer plus qu'il ne faut et pour être capable de travailler toute la journée. Avec mes frères, je portais toute l'attention nécessaire pour « vider les lapins » c'est-à-dire nettoyer les clapiers des excréments des lapins et surtout des lapines avant qu'elles ne « mettent bas » et pour que leur progéniture soit bien installée.

En effet, les lapines ont la particularité d'avoir de grosses portées mais n'hésitent pas à les tuer (en les mangeant) si les petits sont menacés ou maltraités. Il faut donc en prendre soin et pour nous, les enfants, c'était une activité très éducative. C'est la raison pour laquelle les parents dans une ferme n'hésitent pas à leur confier cette responsabilité dès leur plus jeune âge.

Les situations de responsabilité sont nombreuses à la ferme. Dès que nous étions assez grands pour conduire le tracteur, des missions nous étaient confiées. On peut aussi mettre des cales sur les pédales lorsque les jambes sont trop courtes !! Les animaux dans les champs pendant toute la période estivale ont besoin d'eau qu'il faille leur porter avec un « camion d'eau » c'est-à-dire une citerne d'eau que l'on va déverser dans un bac.

En plein été et selon l'importance des troupeaux, il faut renouveler cette mission plusieurs fois par jour. Là encore, la question ne se pose pas de savoir si on a envie de l'accomplir ou pas. C'est une nécessité pour les bêtes qui sont dans les champs. Mais c'est une fierté de se voir confier une telle mission lorsqu'on est très jeune.

D'abord, on le fait avec un grand frère et un jour on le fait seul. Pour les travaux, c'est la même chose. Le travail de la terre à l'époque nécessitait de nombreux passages avec de nombreux appareils pour que la terre soit parfaite pour les semis. Le labour nécessite beaucoup d'attention. Il est donc confié aux plus grands mais ensuite le passage de la herse et du rouleau pour préparer la terre au semis est réalisable par les plus jeunes.

2.2.3 Les premières responsabilités:

La responsabilité la plus marquante fut celle que nous a donnée pendant plusieurs années notre voisin aviculteur lorsqu'il partait en vacances pendant deux semaines l'été : mes frères et moi, dès l'âge de 15/16 ans, avions l'entière responsabilité de l'exploitation. Puisque nous étions nombreux, c'est à tour de rôle que nous assumions cette responsabilité année après année. Responsabilité que j'ai eues le plaisir d'assumer avec une grande fierté et qui était rémunérée.

Un poulailler de 3000 poules et un autre de 1800 poules où il fallait tout faire au quotidien : distribuer la nourriture deux fois par jour, vider les excréments, éliminer les poules mortes (c'est certainement ce qui nous peinait le plus, ensuite, ramasser les œufs une fois par jour puis les calibrer et les emballer par cartons (du 50/55gr au 70/80 gr) pour la livraison au distributeur qui passait une fois par semaine (le jeudi). La distribution de la nourriture se faisait sur un chariot qu'il fallait pousser sur toute la longueur des batteries dans la bâtiments.

Les poules étaient par 5 dans chaque case sur 3 niveaux. La fiente des poules tombait sur un tapis roulant entraîné par un moteur pour tout vider. Seul, le ramassage se faisait manuellement et demandait des heures de travail dans le vacarme du poulailler. Il fallait remplir les alvéoles de 30 œufs que nous devions ensuite vider dans l'atelier où se trouvait la machine à calibrer. Là encore, cela demandait de longues heures de travail.

Les vacances d'été étaient marquées par cette responsabilité et une semaine de vacances chez notre oncle Raymond, curé d'un petit village dans le pays de Bray, Haudricourt, où nous découvriions un autre rythme que celui de la ferme.

Confier une responsabilité à un jeune de 15 ou 16 ans, c'est lui faire confiance. Sans le savoir, j'ai reçu cette confiance dès mon enfance : un apprentissage fondamental qui m'a permis de me construire et de prendre confiance en moi.

Le paysan apprend de ses erreurs face à la nature. C'est peut-être pour cette raison qu'il sait faire confiance aux enfants et accepte les éventuelles erreurs qu'ils vont faire. Le paysan apprend de ses erreurs parce que la nature ne se transforme qu'à la seule condition d'être respectée. Le paysan est tributaire de la nature et du temps, de l'imprévisibilité des deux. Finalement, le travail du paysan vise à atteindre la distribution optimale des imperfections de la nature.

Ma ligne de vie personnelle et professionnelle se nourrit de cette complexité vécue par les paysans pour faire surgir la perfection dans une imprévisibilité totale du quotidien imposé par la nature et le temps. Mon histoire personnelle et professionnelle va me conduire vers les jeunes de lycée professionnel pour qui la construction de l'identité professionnelle s'incarne dans une succession d'événements aléatoires et dans la pratique qui construit le geste professionnel. Cette intrication de tous ces éléments raconte l'histoire des acteurs de l'enseignement professionnel ainsi que la professionnalisation dans ce système d'enseignement professionnel.

Pourquoi dans le monde paysan, les adultes savent-ils faire confiance aux enfants ? Y-a-t-il un lien avec la confiance que le paysan met dans la nature sans savoir ce qu'elle va donner ? Faut-il y voir la capacité inépuisable du paysan à gérer l'imprévu, l'inattendu, l'incertitude ? Ces moments d'incertitude où il faut transformer un moment de flottement en une mise en action, un engagement ?

Face à l'incertitude des événements naturels, le monde paysan a pris l'habitude de s'engager et d'engager toute l'énergie de son entourage. C'est dans la confiance en la nature que le monde paysan puise l'énergie de cet engagement. La pratique de la confiance s'exerce aussi d'une génération à l'autre. C'est ainsi qu'il est possible de confier une activité dont la responsabilité est proportionnée à l'âge des enfants.

Mais cette confiance dans le monde paysan s'enracine surtout dans la relation avec la nature qui nous nourrit et nous fait vivre. Cette confiance prend vite une dimension spirituelle inspirée par la pratique religieuse. Les paysans ne défient pas la nature, ils lui obéissent. Ils ont encore le sens du sacré.

La grande majorité des enfants de mon âge à la campagne ont reçu une éducation chrétienne, ce qui fut le cas dans notre famille. Après le repas du soir et à genoux devant la cheminée, toute la famille faisait la prière menée par les parents en cœur. Et il ne pouvait pas y avoir un dimanche

sans la messe dominicale. Mon père a assumé la responsabilité de maire du village pendant 20 ans mais aussi de nombreux engagements dans la paroisse, notamment dans les mouvements d'action catholique comme la JAC, la collecte du blé eucharistique et la participation active aux cérémonies religieuses. Il s'agit bien d'engagements citoyens intégrant ces références religieuses sans pour autant engendrer une dévotion débordante et déplacée.

Le monde paysan a cette particularité de connaître au quotidien le respect du divin, le respect de la nature qui nous dépasse et qu'il nous faut honorer. C'est dans cet esprit que j'ai suivi le catéchisme de la religion chrétienne catholique de notre curé, l'abbé Lecoœur.



Figure 3 L'abbé Lecoœur un jour de profession de foi

J'ai été « enfant de chœur » chaque dimanche ainsi que pour les messes basses de la semaine. A tour de rôle, nous allions servir la messe le matin avant d'aller à l'école. Ainsi, une fois par semaine, il fallait que je me lève plus tôt pour accompagner notre curé et les quelques fidèles qui suivaient assidument la messe hebdomadaire. Ce n'était pas vraiment un choix mais je l'ai fait avec fierté et sérieux.

2.2.4 La vie associative.

J'ai eu le plaisir de parcourir certains pays d'Afrique où la vision du monde des sociétés traditionnelles relèvent des mêmes inspirations. Pour les Dogons, par exemple, le monde n'est pas

un chaos. Il a un sens, et ce sens est déposé par le Dieu créateur dans tous les éléments de sa création ; en fait c'est la « parole » qu'il y a mise.

Les Dogons appellent le grand ensemble « la parole du monde ». Les choses parlent, mais il faut savoir les écouter, les comprendre. Elles nous parlent par leur aspect, leur forme. Les plantes, les animaux, les rochers, les configurations du paysage, tout a un sens, tout a une parole. C'est cette parole du monde que les hommes doivent déchiffrer. Marcel Griaule, qui a encouragé la construction d'un barrage près de Sangha pour inciter au développement de la culture de l'oignon, a aussi mené une étude ethnologique de la culture Dogon. (Jacques Chirac a été fait « sage Hogon » stade suprême de la sagesse dogon lors d'un voyage officiel au Mali et au Niger en 2003).

Grâce au travail de Marcel Griaule, les classifications Dogon sont bien connues : plantes, animaux, insectes, étoiles, tissus, dessins de bandes tissées, rythmes musicaux, paroles, Toutes ces classes d'êtres, de choses, d'objets manufacturés, ou culturels, de phénomènes naturels, forment un immense réseau de correspondances. Tous les éléments du monde correspondent les uns avec les autres.

Pourtant, lorsqu'on est jeune, on ne voit pas cela et souvent on veut s'en détacher pour entrer en rupture avec l'ordre établi à la recherche de ses propres vérités.

La révolte s'est surtout exprimée dans la recherche de combats sociétaux humanitaires et non dans la révolte par rapport à ce que nos parents nous avaient fait vivre et nous avaient enseigné durant notre enfance. Les excès de l'adolescence se sont exprimés dans des engagements excessifs pour la non-violence, la lutte contre l'apartheid ou encore la lutte contre la faim dans le monde.

Bien sûr que les grandes figures comme l'Abbé Pierre, Sœur Emmanuelle, Mère Térésa ou encore Guy Gilbert furent des inspirations fortes pour moi. Là où mes parents se sont engagés dans des mouvements d'action catholique, j'ai préféré avec mes frères des mouvements « laïcs ». Peut-être était-ce notre révolte à nous. Les mouvements non-violents dépassaient largement les mouvements d'Église mais s'inspiraient des mêmes valeurs que je n'ai jamais voulu renier.

Un de mes frères et moi avons créé une association avec 3 adultes référents (puisque nous n'étions pas encore majeurs) pour répondre à l'appel de l'Abbé Pierre en faveur du Bangladesh. Nous avons trouvé une méthode qui s'inspirait d'Emmaüs pour récupérer papiers, cartons, chiffons, ferraille, vieilles machines, journaux, dans les campagnes normandes (Yvetot, Doudeville et Yerville) pour les revendre et ainsi envoyer de l'argent dans un village bengalî que nous ne connaissions pas mais dont nous savions qu'il fallait aider les habitants.



Figure 4 Tri de la ferraille pour UCOJUCO

Nous avons entièrement confiance dans l'organisation à laquelle nous adhérons : UCOJUCO, Union des Comités de Jumelage et de Coopération. Nous ne voulions pas nous engager dans des mouvements de l'Église catholique : CCFD, Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement. C'était notre révolte à nous. Pendant plusieurs années nous avons organisé de grosses opérations de ramassage dans tous les villages.

Il fallait préparer ces opérations qui avaient lieu en général pendant les « vacances de Pâques » c'est-à-dire recruter les participants, trouver les véhicules (souvent des tracteurs avec des remorques puisque nous étions mineurs et il y avait de nombreux fils de paysans, bien qu'il nous soit arrivé de trouver des camionnettes que nous conduisions sans avoir encore le permis !), trouver le lieu pour tout stocker et trier, mettre en balles papiers et chiffons, organiser la nourriture et l'hébergement de tous les participants, trouver les sociétés qui allaient racheter la marchandise collectée.

Nous étions quelques-uns à tout organiser mais l'essentiel était fait par mon frère aîné et moi. Le dernier camp de ramassage regroupait plus de 40 jeunes pendant les 15 jours de vacances. Est-il besoin d'expliquer tout ce qu'on apprend en menant de telles opérations en plus de tout son travail scolaire ?



Figure 5 Les balles de papier

Pourtant, cet investissement dans ces activités m'a mené tout droit à l'échec de mon baccalauréat en Juin 1978. Décision très amèrement accueillie par mon père. Tous les jours, je rencontre des jeunes qui ont connu des échecs comme Camille qui nous l'a raconté lors des interviews menées pour préparer ce travail : Lorsqu'elle commence sa scolarité dans le secondaire, elle fait une première seconde générale avec des résultats qui semblent inadaptés aux normes de l'excellence scolaire.

Tout le monde s'accorde à dire dans son entourage (enseignants et parents) qu'il faut qu'elle redouble. Ce qu'elle fait et qui la conduit à vivre un second échec. Elle se rend compte alors qu'elle sature et ne peut pas réussir dans ces conditions : *« j'emmagasinai des savoirs dont je ne comprenais pas l'utilité, je suis arrivée à un point où vraiment plus rien ne rentrait dans ma tête »*. Elle décide de se consacrer à ce qu'elle a toujours voulu faire au travers d'un Brevet d'Enseignement Professionnel (BEP) Métiers de la mode et industrie connexe.

Elle découvre ainsi la couture et les métiers de la mode : *« Je fabriquais des choses avec mes mains ; quand on me redemandait de passer aux maths ou à la physique, j'avais l'esprit beaucoup plus libre et je le faisais vraiment avec plaisir, chose qui me manquait quand j'étais en 2^{nde} générale »*. Cette révélation lui redonne goût aux études au moment où elle découvre que tout est possible : Brevet de Technicien (BT) Vêtement Mesure et Création, puis Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Industrie des Matériaux souples sont deux symboles d'une évaluation qui salue ses compétences.

Ce type de formation lui permet aussi de découvrir un monde professionnel qu'elle ressent comme authentique : *« j'ai travaillé dans le sous-vêtement pour femme... pour une marque française, haut de gamme où là je personnalisais les sous-vêtements, j'ai fait aussi un peu de boutique, de conseils et j'ai fait également du costume au Club Med, pour les spectacles, les spectacles qu'ils font en saison, j'ai fait aussi du costume à Disney »*.

Le développement de compétences incarnées et la mise en situation avec les responsabilités qui en découlent facilitent chez Camille une reprise de confiance et l'envie de poursuivre sa formation

initiale. Comme elle l'a exprimé, Camille comprend maintenant la nécessité de l'enseignement général, des matières scientifiques, des matières littéraires, de la maîtrise du français.

En ce qui me concerne, c'est la confiance que m'ont fait ces adultes qui a joué un rôle pour la suite de mon orientation. C'est un nouvel apprentissage pour moi : celui du don de soi sans attendre un retour. Et en plus, c'était un apprentissage dans l'action.

Une adolescence rythmée par le travail scolaire, les activités de la ferme et cet engagement ne laissait pas de place à l'oisiveté. En revanche, c'était l'apprentissage de la réflexion et la méditation dans l'action. C'était aussi l'apprentissage de l'organisation du travail de la répartition des tâches, de la coresponsabilité, de l'engagement humanitaire auprès des autres.

Tant de valeurs qu'il faut apprendre pour réussir sa vie. Tant de valeurs que beaucoup mettent des années à découvrir et que j'ai eu la chance de pratiquer très jeune et très vite. L'optimisation de son temps personnel permet de mener à bien des activités qui semblent différentes à priori mais qui se complètent parfaitement pour ce qui était indispensable lorsque nous étions adolescents : préparer notre avenir.

Après plusieurs années de fonctionnement, d'opérations successives et de sommes importantes envoyées au Bangladesh, nous avons essayé de pérenniser notre action. Nous avons trouvé une maison disponible et mon frère aîné, poursuivant ses études d'éducateur spécialisé avait du temps libre pour organiser une collecte permanente afin de récupérer encore plus de fonds pour le Bangladesh ou tout autre cause humanitaire.

Cette dernière aventure s'était avérée beaucoup plus complexe que ce que nous avons fait auparavant, notamment parce que nous n'avions pas assez de disponibilités pour faire fonctionner le lieu tous les jours. C'est ainsi que nous nous étions retrouvés en assemblée générale et avons décidé collectivement de tout arrêter. L'association a été dissoute, le solde envoyé au siège de UCOJUCO. Ainsi tout s'était terminé sans encombre, sans dette et sans aucun problème. Ce que nous avons fait avait été efficace, correspondait à un besoin précis, temporaire et n'avait nullement besoin d'être prolongé. Ce fut pour moi une expérience très fondatrice : apprendre à stopper une action !

2.2.5 Les premiers pas en ville :

La suite se passe en ville, à Rouen. C'est certainement la période la plus difficile où il a fallu en même temps découvrir la vie en ville pour s'enraciner dans une nouvelle réalité et se construire soi-même quasiment seul puisque les parents connaissant bien les réalités du monde rural n'étaient pas vraiment d'un grand secours dans ce monde urbain. Les premières expériences professionnelles d'éducateur ne furent pas vraiment concluantes alors que le monde éducatif semblait m'être destiné.

Le premier centre éducatif dans lequel j'ai travaillé était installé dans un château avec des jeunes placés et donc séparés de leurs parents. Ils n'avaient pas de handicap particulier si ce n'est celui

d'être séparés de leur parents et donc particulièrement difficiles à éduquer au quotidien. J'ai été affecté au groupe qui se trouvait au dernier étage du château ... alors que les cuisines étaient au sous-sol.

Ce qui signifie qu'avant le repas, il fallait descendre avec 2 ou 3 jeunes pour aller chercher les plats et remonter tous les étages en faisant porter le déjeuner ou le dîner à des jeunes qui cherchaient à chahuter : il n'était pas rare que les plats terminent dans les escaliers plutôt que sur la table de la salle à manger du groupe. Sans compter que les autres jeunes du groupe restaient seuls dans les étages pendant que nous montions le déjeuner ou le dîner. Le retour au calme pendant le repas n'était pas garanti.

Le moment du coucher et les nuits restent pour moi un véritable traumatisme, certainement pour eux également. En effet l'accumulation des blessures qui resurgissent particulièrement en fin de journée pour chacun rendait la tâche difficile pour un jeune comme moi qui découvrait tout et qui voulait bien faire sans avoir reçu auparavant les clés pour réussir.

J'inventais toutes les stratégies possibles pour réussir à surmonter ce qui devenait au fil du temps l'insurmontable ! Au bout de toutes les stratégies et avec un groupe entier qui ne voulait pas dormir, j'ai imaginé un soir qu'en les faisant sortir, marcher, j'arriverais ensuite à les endormir d'épuisement.

C'est ainsi qu'un soir je suis sorti faire une marche de nuit avec mon groupe et j'ai fini par réussir à obtenir le silence et donc le sommeil de chacun. Le soutien des autres éducateurs et surtout de la responsable du groupe était relatif puisqu'ils devaient compenser mes erreurs et remettre de l'ordre dans le groupe après mon passage. J'ai bien conscience que les jeunes ont usé de mon inexpérience.

La situation ne s'arrangeant pas, le directeur décida de mettre un terme à ce désastre. Je ne renonçai pas pour autant puisque j'ai intégré un centre départemental de l'enfance assez rapidement persuadé que ce secteur d'activité m'était destiné. Cette deuxième expérience fut plus positive, j'avais pris de l'assurance et je n'ai pas refait les erreurs précédentes. Néanmoins, je me suis vite rendu compte qu'il me fallait accéder à une formation d'éducateur pour consolider ma carrière dans ce domaine et qu'il n'était pas simple d'y entrer alors même qu'il me fallait avoir des revenus financiers pour vivre.

Le « hasard » m'orienta vers un stage de préparation au CAP dessinateur en mécanique générale. Ce fut un changement complet d'orientation. Le hasard a été guidé en réalité par la possibilité de faire une formation rémunérée car il me fallait trouver un revenu. Il s'agissait d'une formation d'adultes. Pendant un an j'ai appris un nouveau métier, une nouvelle réalité et j'ai beaucoup échangé avec les autres stagiaires.

Nos formateurs insistaient toujours sur la précision de notre travail et l'attention que nous devons porter sur « le jeu » à mettre entre les pièces mécaniques pour que notre projet fonctionne : ni trop, ni trop peu. Ce petit espace qui doit retenir toute notre attention pour que les machines fonctionnent, ce petit espace qui est fondamental. Ce petit espace sans lequel rien ne fonctionne.

J'ai pu ensuite découvrir une nouvelle réalité pendant de nombreuses années : celle de l'entreprise dans le cadre d'un bureau d'étude technique. Alors même que j'étais occupé à découvrir le monde urbain, le monde de l'entreprise et à essayer de construire ma famille, j'ai pu observer les luttes de pouvoir et les stratégies mises en place par les uns et les autres pour construire leur carrière. Cette observation a été très utile lorsque j'ai dû commencer à travailler avec une grande entreprise... mais nous en reparlerons plus tard.

Dans un bureau d'études, nous vivions « l'open-space » au quotidien. Les journées se passaient sur ma planche à dessin à côté des autres dessinateurs avec les gadgets des uns et des autres et les conversations sur le football ou les événements du weekend. La communauté peut sembler homogène ou en harmonie alors qu'elle ne l'est pas et que la concurrence entre les uns et les autres est particulièrement visible. Le sommet de l'hypocrisie se vit le vendredi midi à l'heure de l'apéritif hebdomadaire où tout se passe comme dans la cour d'école.

Et je n'étais pas un spectateur mais bien un acteur, car il faut prendre sa place. Le bureau d'études travaillait essentiellement pour les syndicats d'adduction d'eau du département et faisait les études pour installer l'assainissement collectif dans les villages du pays de Caux. Les courants écologiques sévissaient déjà puisque dans certains cas, il a été décidé de subventionner les installations individuelles plutôt que de privilégier les équipements collectifs très coûteux et peu respectueux de l'environnement avec des stations d'épuration toujours plus grandes et toujours plus polluantes. Il fallait donc faire des études comparatives, notamment pour connaître la nature du sol et sa capacité à supporter des installations individuelles plutôt que collectives.

Les dessinateurs préféraient rester sur leur planche à dessin plutôt que de battre la campagne pour faire ces études de sol. Venant de la campagne, j'ai été affecté à ce service ! Le prétexte était facile car en réalité, c'est parce que ce service était dirigé par une femme, ingénieure, que les hommes ne voulaient pas être sous ses ordres !! J'ai donc eu le droit à de nombreuses allusions misogynes. Voilà encore une réalité que je ne connaissais pas vraiment mais qui souvent m'a valu le respect de ma supérieure qui appréciait mes réactions et mes positions. Ce n'était vraiment pas facile pour elle au milieu de cet univers masculin !

2.2.6 Retour vers un travail éducatif :

Est-ce le hasard, un concours de circonstance ou autre Mais j'ai retrouvé la possibilité de poursuivre mes études en gagnant ma vie avec un travail d'animateur dans un lycée professionnel où il fallait quelqu'un pour accompagner les jeunes en dehors des heures de cours pour faire un travail éducatif dans l'esprit du projet éducatif chrétien de cet établissement. Décrocher une licence de biologie me permettra ensuite d'enseigner et d'assumer cette responsabilité d'animer, de nourrir ma famille déjà constituée. C'est ainsi que j'ai découvert l'univers de l'enseignement professionnel que je n'ai jamais quitté !!!

Ce premier travail d'animation avait pour objet de donner la possibilité aux jeunes de lycée professionnel de vivre des moments intenses qui leur permettaient de s'équilibrer et d'être plus efficaces dans la formation professionnelle. C'est ainsi que j'ai proposé dans le cadre d'un foyer des activités extrascolaires que j'ai reprises de mon expérience d'éducateur mais aussi de mon

expérience d'animateur en centre de vacances. Ces activités extrascolaires ont remporté très rapidement un grand succès interrogeant parfois les enseignants sur tout ce qui pouvait se passer en dehors du temps de formation en classe.

J'ai privilégié des activités manuelles simples mais particulièrement épanouissantes pour les jeunes au travers desquels j'ai pu échanger et parfois effectuer un travail de pastorale dans cet établissement catholique. En effet, la mise en place de groupes de réflexion ne servait n'était pas utile en revanche lorsque les mains sont occupées à faire et à construire un objet, la parole se libère plus facilement. L'articulation entre le travail manuel et la réflexion personnelle plus profonde a pris tout son sens au sein du foyer de l'établissement.

Pour rendre les choses plus compréhensibles par les enseignants, j'ai eu le plaisir de mener des projets plus vastes, plus ambitieux en collaboration avec les équipes enseignantes, sans pour autant perdre de vue l'obligation qui était la mienne de donner du sens à l'ensemble de mon action. Là où les enseignements préparent à l'examen, le travail qui se faisait dans le foyer n'avait d'autre objectif que de donner du sens.

C'est ainsi qu'avec la documentaliste et des enseignants nous avons proposé un grand projet de développement en partenariat avec une association implantée au Sénégal, sur l'île de Carabanne pour implanter une maternité. L'association avait fait construire une maternité pour permettre aux femmes de l'île de Carabanne de venir y accoucher en toute sécurité alors même que très souvent elles accouchaient dans des conditions insalubres dans leur village. Les élèves de la section sanitaire et social et hygiène et environnement se sont intéressés à ce projet, en particulier pour nettoyer les locaux de la future maternité et enseigner aux femmes les bases de règles de sécurité hygiénique.

Il y avait également une école sur l'île qui réclamait des livres. Nous avons donc mené des opérations au lycée pour récupérer des livres et de l'argent afin de financer le voyage. Les membres de l'association sont venus faire des présentations dans l'établissement, dans les classes mais aussi lors de soirées pour sensibiliser tout le monde. Nous avons préparé soigneusement le voyage, notamment pour assurer la santé des jeunes qui allaient faire le déplacement : passeports, vaccins fièvre jaune, hépatite B, mais aussi le traitement contre le palu, pastilles pour stériliser l'eau,

Et nous voilà partis avec une trentaine de jeunes pendant les vacances de février pour l'île de Carabanne. Il fallait d'abord faire une halte à Dakar pour prendre le bateau, le Diola qui a coulé quelques années après ! Une nuit entière passée dans le bateau sur le pont puisque les conditions de transport dans les cales étaient particulièrement difficiles, surtout pour nos jeunes qui découvraient pour la première fois la vie en Afrique.

L'arrivée sur l'île fut tout aussi spectaculaire car le bateau devait rester dans le chenal du fleuve Carabanne. C'est donc sur des pirogues et enfin les pieds dans l'eau que nous sommes arrivés sur l'île de Carabanne nos valises sur la tête. Nos bagages étaient surtout constitués de livres pour éviter les frais de transport et nous avons limité nos affaires personnelles au maximum de façon à emmener avec nous le plus possible d'ouvrages pour la bibliothèque.

Cette arrivée dans les pirogues et les pieds dans l'eau avec de lourdes charges sur la tête a marqué les esprits et nous a mis dans l'ambiance immédiatement. Nous étions hébergés par les gens du village dans des cases réservées aux gens de passage mais il a fallu apprendre à gérer l'eau puisée dans les puits du village.

L'accueil dans l'école fut très bouleversant pour tous les jeunes qui n'ont pas manqué de répondre à ce geste de solidarité par une fraternité sans mesure. Nous avons également dans nos bagages tous les produits sanitaires et les jeunes de la section hygiène et environnement ont donné toutes les explications aux femmes pour appliquer les règles sanitaires indispensables dans la maternité après en avoir fait le nettoyage.

Les jeunes ont vécu des moments exceptionnels et inoubliables parce qu'ils se sont rendus acteurs de la solidarité et qu'ils ont osé aller découvrir un autre monde, aller vers celui qui est profondément différent.

Cette action en a appelé d'autres, nous sommes retournés au Sénégal, cette fois dans une école de la congrégation de la Providence dans la province de Kaolak. Il y avait également un centre de santé et nous avons suivi les infirmières en brousse par petit groupe de 2 à 3 élèves. Nous étions hébergés dans un centre de vacances tenu par la congrégation. Les conditions étaient meilleures mais les rencontres ont été tout aussi intenses et épanouissantes pour les jeunes que nous emmenions.

Nous circulions avec des mini-bus et un équipage composé du chauffeur avec ces gri-gris accompagné de deux mécaniciens qui n'avaient pour seul outil qu'une clé à molette et un tournevis !! L'heure de départ de nos déplacements était relativement respectée mais l'heure d'arrivée dépendait surtout du moteur et des gri-gris (il y en avait un sur le volant pour éviter les accidents, un sur la pédale d'accélérateur pour que le moteur fonctionne bien, un sur la pédale de frein pour être sûr que le bus s'arrête quand on lui demandait enfin les autres autour du cou et des poignets du chauffeur).

Le jour de notre retour, il fallait impérativement que nous soyons à l'heure pour prendre l'avion. Le chauffeur nous a toujours assuré qu'il était bien protégé et que nous arriverions à l'heure... mais dans une montée, le moteur du mini-bus a chauffé !! Impossible de redémarrer et l'habitacle a vite été envahi par la fumée. Le joint de culasse a dû rompre, autant dire qu'il était impossible de repartir !

L'inquiétude s'est vite emparée de tous les jeunes et de l'équipe encadrante. Le chauffeur est resté calme et a tenté de rassurer tout le monde : « ça va repartir ! ». Chacun a cherché une solution. Et ce sont les mécaniciens qui ont trouvé la solution, ils sont allés chercher un grand bidon d'eau qu'ils ont lancé sur le moteur pour le refroidir et ont demandé à tout le monde de pousser le minibus pour le remettre en marche. Et contre toute attente, le moteur s'est remis en route. Nous avons pris notre avion comme prévu. Le chauffeur avait raison. Voilà une leçon de vie qui vaut bien des conférences et des cours sur la solidarité et l'altérité.

Cette longue période de recherche que j'ai vécue est souvent qualifiée par des parents lorsque des jeunes prennent du temps pour trouver leur orientation. C'est par exemple comparable au parcours d'Anna, une jeune qui a suivi sa scolarité au lycée Albert de Mun. Elle a vécu 3 ans en Tunisie et a choisi très vite de suivre un cursus de formation dans la mode : *« j'ai vécu 3 ans en Tunisie, entre 15 ans et 18 ans, donc, j'ai obtenu mon bac professionnel en Tunisie, qui portait déjà sur les métiers de l'habillement »*

En arrivant en France ensuite, elle pensait poursuivre ses études dans l'enseignement supérieur directement dans la spécialité qui la concernait. Malheureusement, elle a découvert qu'il n'existait pas d'équivalence entre son diplôme tunisien et les diplômes français. Aussi elle a dû recommencer sa formation en bac professionnel « industrie de l'habillement ». Toute la formation qu'elle a reçue en Tunisie semblait ne pas être prise en considération par l'Éducation Nationale en France, comme si ce que l'on apprend dans un pays étranger francophone ne peut être intégré dans un cursus de formation français.

Ce traumatisme vécu par Anna pose la question de la reconnaissance de compétences acquises dans un dispositif extérieur à celui mis en place par l'Éducation Nationale. En effet, sur le plan professionnel les gestes et les techniques utilisés dans les ateliers tunisiens semblent être les mêmes que ceux qui se pratiquent en France.

Concernant les compétences intellectuelles, dès lors qu'on est dans un pays francophone dont on connaît le lien avec la France, elles peuvent être validées, mais il est paradoxal de ne pas en reconnaître les compétences professionnelles acquises sur le sol étranger. C'est donc avec un regard critique qu'Anna se retrouve bloquée dans son élan pour des questions administratives dont elle ne comprend pas les raisons.

Cependant elle s'astreint à prouver que ses compétences acquises en Tunisie sont toujours vivantes sur le sol français. Cette nécessité de prouver ce que l'on vaut bouscule les croyances d'Anna. Ses choix d'orientation vont générer chez elle beaucoup d'interrogations au point qu'elle se donne après son baccalauréat professionnel une année entière pour réfléchir et chercher sa voie sans pouvoir donner de la voix à son engagement vocationnel. *« A mon retour effectivement il m'a fallu une petite année pour chercher, pour essayer d'évaluer quelles étaient les meilleures écoles, voilà, ce qui m'a permis aussi de travailler un petit peu, de façon à économiser, à pouvoir ensuite financer ma première école, où j'ai fait une première année en stylisme modélisme, voilà. »*

Pendant toute cette période, je suivais les cours à l'université de Mont Saint Aignan en DEUG puis en licence de Sciences de la Vie et de la Terre. Licence acquise, j'ai pris un poste d'enseignant et très vite de nombreuses responsabilités m'ont été données sans qu'il me soit difficile de tout assumer en même temps et de tout organiser. L'expérience la plus marquante et celle qui m'a le plus passionné à cette époque est l'organisation des services d'enseignement et des plannings.

Peut-être parce que c'est l'époque de la transition des plannings manuels et des premiers pas vers l'utilisation de l'outil informatique. J'ai donc eu le plaisir de travailler avec les deux méthodes dans un travail intellectuel qui donnait la possibilité d'aller toujours plus loin. Ce fut également dans le cadre d'un travail de recherche approfondi pour passer d'une méthode à une autre de façon efficace et intelligente. Ce travail de recherche se faisait à cette époque, comme j'avais toujours fait

auparavant : C'est à dire de façon intuitive ! Était-ce efficace ? je n'en sais rien, mais les résultats étaient là et l'ensemble de la communauté éducative était satisfait. Pour moi c'était le plus important.

2.3 Comme « singularisation anthropologique d'un sujet », chef d'établissement dans l'enseignement technique professionnel catholique et chercheur

Au début des années 1990, étant donné le chômage de masse des jeunes non diplômés, le chantage à l'emploi sur les salariés stables, le sentiment d'une progressive « ghettoïsation » des quartiers de HLM , une méfiance grandissante vis à vis des enfants d'immigrés, les jeunes des quartiers se représentent alors leur avenir sous la forme d'une alternative sommaire: faire des études «le plus loin possible» ou «rater l'école» et courir le risque du chômage ou au mieux entrer non qualifiés à l'usine et devenir comme ils le disent un «esclave»⁴¹ (Beaud S. 2003, p.10).

Entre les deux, pas de voie médiane, et surtout pas de formation professionnelle initiale en lycée professionnel. Il faut continuer rester à tout prix dans ce que les élèves appellent la « voie normale » : celle des études longues qui mènent au baccalauréat général. Il leur faut donc viser très haut pour échapper à l'enfermement dans le bas de la société : c'est l'arrivée des «80% au bac » L'arrivée de ce concept est concomitante à la création du baccalauréat professionnel.

Pour s'approcher de l'objectif des 80%, il faut bien sûr ajouter les lauréats du bac général, technologique et professionnel. On aurait pu croire que c'était là un acte fort de la revalorisation de la filière professionnelle trop souvent décriée à cause de la situation de l'emploi et surtout du chômage de masse.

Sitôt lancé le slogan des 80 % au bac et la mise en place de la politique de démocratisation scolaire, les sociologues ont fait part de leurs inquiétudes sur les effets possibles et non voulus de cette nouvelle politique. Entre autres questions qui ont été alors posées : 80 % au bac, mais quid alors des 20 % restants ? N'allaient-ils pas se transformer en exclus scolaires promis à terme à devenir des « inemployables » sur le marché du travail ?

Quel avenir réservé au lycée professionnel qui risquait de devenir davantage encore le « parent pauvre » du système éducatif ? Une réforme d'une telle ampleur peut-elle se faire à moyens pédagogiques et culturels constants ? 30 ans après, l'expérience prouve que toutes ces questions étaient pertinentes et qu'elles n'ont pas toujours reçu les réponses appropriées.

Des bilans sérieux, fondés sur des travaux statistiques, commencent à paraître. L. Chauvel, pour qualifier l'ampleur de la transformation qui a lieu depuis 1985, n'hésite pas à parler de « seconde explosion scolaire » qui suit celle des années 1960⁴² (Chauvel L. 1998). Elle se caractérise par le

⁴¹ Beaud, S. (2003). *80% au bac.... et après ? Les enfants de la démocratisation scolaire*. Paris : La découverte/poche. p.10

⁴² Chauvel, L. (1998). « La seconde explosion scolaire » *La Revue de l'OFCE*. Paris.

gonflement des effectifs dans l'enseignement secondaire, la forte hausse des taux de scolarisation par âge et l'accroissement de l'âge médian de fin d'études. Cette forte poussée de la scolarisation au cours de ces deux dernières décennies s'accompagne-t-elle pour autant d'une démocratisation scolaire ?

1990 c'est l'année de ma première nomination à la tête d'un établissement et voici comment tout a commencé :

Je n'étais pas encore chef d'établissement que j'ai assisté à une rencontre aux côtés du directeur avec la Supérieure de la congrégation La providence, sœur Danielle Haimet qui nous annonce qu'elle a été conviée à la mairie à une réunion avec les services d'urbanisme qui lui font une proposition de rachat de l'ensemble du terrain de l'établissement et propose la reconstruction de l'établissement dans une zone périphérique de l'agglomération rouennaise.

En effet, la Miséricorde à l'origine de l'établissement n'était autre qu'une congrégation de religieuses au service des malades à l'entrée de l'hôtel Dieu, hôpital qui a vu naître, entre-autres, Gustave Flaubert dont le père y était Professeur de Médecine. Ces religieuses au service des plus pauvres avaient transformé le lieu en un centre éducatif et en lycée professionnel.

Activités bien encombrantes pour les projets de la ville de Rouen qui voulait implanter la préfecture dans cet hôpital désaffecté. C'est l'image que renvoyaient à cette époque les jeunes du lycée professionnel.

Une fois encore la révolte monte en moi : Impossible d'accepter que ces jeunes de lycée professionnel soient « délogés » pour aller en périphérie parce qu'on voulait un centre-ville « bien propre ». Oui nous scolarisons des jeunes de Canteleu, du quartier des sapins, de la rive gauche Tous des quartiers « chauds » et donc nous faisons venir en centre-ville ces jeunes considérés comme peu fréquentables !!

Impossible d'accepter de participer à cette discrimination totalement contraire à mes valeurs et à ma vision de la société. Inutile de vouloir parler d'intégration, d'égalité si on laisse faire cela. J'ai donc proposé à la congrégation de relever le défi : Le lycée doit rester là où il est et doit s'intégrer dans le projet d'urbanisme de la ville. Il faut donc le reconstruire et mener la première opération d'urbanisme du quartier avec un gros promoteur immobilier. Le conseil d'administration et la congrégation ont accepté le projet. C'est ainsi que je suis devenu directeur et que nous avons reconstruit le lycée à neuf sur place.

2.3.1 C'est ainsi que je suis devenu directeur !

Dans l'enseignement privé, le recrutement est effectué par la tutelle avec le conseil d'administration pour être validé ensuite par le recteur qui donne l'autorisation de diriger si les critères administratifs sont respectés. Mais en amont de mon recrutement, le corps enseignant dans son ensemble a soutenu ma candidature au regard du travail que je faisais en tant qu'adjoint dans toute

L'organisation interne et le soutien par rapport aux situations difficiles que rencontraient certains d'entre eux.

Les projets humanistes et le travail que j'ai pu faire en tant qu'animateur a permis à chacun de percevoir mon engagement au service des jeunes dans le respect des valeurs humanistes que nous portions collectivement.

La question du maintien de l'établissement en centre-ville n'était pas centrale dans leur positionnement parce que complexe et bien lointain. C'était bien le travail au quotidien et le soutien majeur de tous les acteurs de l'établissement qui motivait ce soutien. Et une fois de plus j'ai dû mener de front plusieurs chantiers exceptionnels et fondamentaux.

Ce chantier de reconstruction nécessitait l'adhésion de tous. Il fallait donc trouver les financements, monter les projets, organiser les étapes de construction en permettant au lycée de fonctionner normalement et garantir aux enseignants qu'ils pourraient faire cours normalement pendant les travaux. Il fallait également valider avec eux les plans et les équipements des salles pratiques conformément aux exigences de l'éducation nationale pour que les programmes soient assurés normalement les jeunes bien formés. Les autorités rectorales, diocésaines mais aussi régionales pour le financement ont validé le projet dans son ensemble.

Pour valoriser le « droit à construire » dans ce quartier de la Madeleine devant la future Préfecture (ex-Hôtel Dieu) nous avons dû trouver un promoteur et c'est celui qui nous a proposé une opération groupée de construction d'immeubles dits de rapport et de reconstruction du lycée qui a été retenu par le conseil d'administration.

Ce fut l'occasion de repenser l'organisation de tout le lycée. Nous avons dû trouver les solutions pour réorganiser l'ensemble des services, les classes et les ateliers. Pour la première fois nous avons une vision cohérente de l'établissement alors qu'auparavant il s'était agrandi selon les possibilités matériels et les bâtiments existants.

Ce travail fut aussi passionnant parce qu'il nous a donné l'occasion de travailler avec un gros groupe et de découvrir les interactions permanentes entre tous les services d'un groupe ainsi que la façon dont les hommes et les femmes protègent leurs intérêts personnels tout en organisant le travail collectif. Univers bien loin du monde scolaire et souvent bien incompris des enseignants. Mon expérience passée dans l'entreprise a été bien utile pour faire cohabiter des mondes si éloignés habituellement.

Le travail de préparation et de construction du projet a duré plusieurs années avec de très nombreuses réunions et groupes de travail. Nous avons commencé par faire un lycée virtuel répondant exactement aux exigences pédagogiques et éducatives et correspondant parfaitement à la nature et la taille de l'établissement. Avec une équipe d'architectes, nous avons ensuite rendu réel ce projet avec toutes les contraintes techniques, urbanistiques et financières. La construction s'est faite en 3 phases sur pratiquement 7 années scolaires.

Les démolitions et les constructions ont obligé à déménager des classes et des ateliers et surtout à installer des cours dans des bâtiments préfabriqués construits pour l'occasion puis démolis. Certains bâtiments ont été construits sur la voie publique, les cours avaient donc lieu dans les bâtiments installés dans la rue. Enseignants, élèves et ouvriers ont cohabité pendant toute cette période. C'est avec une énergie folle que j'ai traversé cette période pour régler tous les incidents et maintenir l'équilibre entre tous les acteurs. Mon engagement et mon investissement dans ce projet étaient ma seule garantie qu'il aboutisse car les incertitudes étaient nombreuses et les imprévus quasi quotidiens.

2.3.2 Un projet novateur pour les jeunes trisomiques :

La construction ne doit pas nous faire oublier le projet de l'établissement et la volonté de mener des actions qui ont du sens. Nous avons été contactés par des parents d'élèves membres d'une association pour faciliter l'intégration des jeunes trisomiques en milieu ordinaire. Ces parents d'enfants trisomiques les accompagnaient dans différentes écoles de l'agglomération rouennaise avec beaucoup de succès.

Ils souhaitaient poursuivre cette démarche alors que les jeunes atteignaient la majorité et qu'il n'existait rien dans l'enseignement professionnel pour leur permettre ensuite d'être inséré dans les entreprises en milieu ordinaire. Cette démarche s'est faite lorsque je n'étais que directeur adjoint et que le chef d'établissement de l'époque ne souhaitait pas donner une suite favorable à cette demande.

Dès que j'ai pris la direction de l'établissement nous avons repris les échanges pour construire une formation spécifique de CAP Employé Technique de Collectivité pour ces jeunes qui peuvent intégrer ensuite des emplois de services dans des cantines scolaires ou des maisons de retraite. Nous avons créé cette formation en alternance afin que ces jeunes fassent beaucoup de pratique, plus exactement mettent en œuvre des gestes professionnels au quotidien.

La répétition de gestes simples leur permet d'apprendre, de refaire et de se sécuriser dans leur pratique. C'est ainsi qu'au bout de 3 ans, ces jeunes ont passé leur examen avec succès pour la partie pratique. Munis de cette obtention partielle de l'examen, les employeurs ont alors accepté de les embaucher puisqu'ils étaient capables d'occuper un poste de travail qui rentrait dans la catégorie des emplois protégés. Ce principe vient d'être repris dans le cadre de l'ouverture des « cafés joyeux ».

La question de l'insertion des jeunes porteurs de handicap dans le cadre de l'enseignement professionnel est un véritable sujet d'une nouvelle thèse ou au moins d'une étude approfondie. En effet, se pose la question de l'acquisition du geste professionnel quelque-soit le handicap, la pédagogie qu'il faut mettre en œuvre, les équipements nécessaires, l'accompagnement du jeune, jusqu'où peut-on et doit-on aller ? Il y a aussi une étude à mener sur le comportement des employeurs face au handicap et bien sûr le comportement des employés et des jeunes face à la différence.

L'autonomie des jeunes doit s'inscrire aussi dans le cadre de leur vie quotidienne et c'est ainsi que l'association GEIST (Groupement d'Étude et d'Insertion Sociale des Trisomiques) a pris contact avec le promoteur pour réserver un logement « lieu de vie » pour les jeunes dans l'immeuble de rapport.

La création de ce dispositif n'est pas passé inaperçu auprès du recteur qui a diligenté une commission d'enquête dans l'établissement mettant en doute notre honnêteté, s'interrogeant sur le succès de ces jeunes trisomiques à un CAP. L'inspectrice a pu constater le succès de notre démarche pédagogique et donc des jeunes trisomiques dans leur apprentissage.

Depuis cette expérience, le projet est devenu pérenne et se poursuit pour ces jeunes. Il s'inscrit maintenant dans la volonté de toute l'institution scolaire de transformer l'intégration en inclusion des jeunes en situation de handicap en milieu ordinaire.

Le chantier de construction ne nous a pas empêchés de continuer à faire un défilé annuel de mode ou encore les opérations portes ouvertes, véritables moments de fête où il était difficile de contrôler toutes les personnes qui entraient pour soutenir les jeunes. Les familles réunies venaient avec beaucoup de fierté pour soutenir les jeunes gens, essentiellement des jeunes filles. C'est ainsi que de nombreux copains de jeunes venaient avec parfois des intentions un peu douteuses.

L'anecdote la plus spectaculaire fut celle de l'ancienne directrice qui avait « coursé » un jeune homme alors qu'il commençait à dégrader l'établissement. Sa course s'est terminée dans une chambre froide des cuisines où il est resté enfermé quelque temps. Il a repris ses esprits et tout s'est bien terminé ! Anecdote qui reste dans la mémoire tous les membres du lycée. Les défilés étaient d'abord organisés dans la cantine et les jeunes défilaient sur les tables. Dès la fin de la construction, nous avons pu organiser ces défilés dans la salle polyvalente. Nous étions alors dans de bonnes conditions pour ce genre d'événement.

2.3.3 Un investissement au niveau national et international :

En marge de ma responsabilité de chef d'établissement, j'ai été sollicité pour mener une action au Maroc qui m'a beaucoup marqué : En 1998, j'ai été contacté par un marocain vivant en France qui lui-même avait été contacté par le ministère chargé de la formation professionnelle au Maroc : Un groupe de 40 directeurs de d'École de Formation Professionnelle Privé souhaitaient visiter les établissements français dans le cadre d'une formation mise en place pour commencer un travail de valorisation de la formation professionnelle privée.

Nous les avons donc reçus à Rouen dans l'établissement que je dirigeais et les collègues de la région normande ont accepté de les prendre en charge pour leur faire découvrir notre réalité mais surtout notre façon de diriger l'établissement et de mettre la qualité au cœur de notre action.

La formation s'est poursuivie sur le sol marocain notamment pour évoquer la question de travail en réseau. L'UNETP est un réseau d'établissements privés en France qui existe et fonctionne depuis plus de 75 ans. En 1999, plusieurs associations regroupant des établissements privés marocains existaient. C'est alors que nous avons signé les premiers accords entre ces associations

et l'UNETP pour faciliter des partenariats entre les établissements. Puis le Royaume du Maroc décide de voter une loi d'accréditation des établissements professionnels privés.

Un projet très utile pour les Marocains qui a fait basculer l'enseignement professionnel dans un nouveau monde grâce à l'adoption de la loi 13 00. Elle a vu le jour en 2000. Elle a été écrite et adoptée après une rencontre historique que j'ai eu le plaisir de vivre au ministère de la formation professionnelle.

L'objectif de cette rencontre était de permettre au secrétaire d'état de comprendre la réalité de la loi Debré du 31 Décembre 1959 pour s'en inspirer, comprendre son fonctionnement depuis 50 ans en France. Mais le plus exceptionnel de cette rencontre est qu'elle était programmée à Rabat le 24 juillet 1999 à l'issue d'un stage de formation que j'avais animé à l'université américaine de Ifrane.

Nous nous dirigeons vers Rabat quand nous avons appris le décès du Roi Hassan II le 23 juillet. Malgré le deuil national qui s'est instauré immédiatement, cette rencontre au ministère a bien eu lieu. Lors du deuil national au Maroc, il est recommandé aux étrangers de partir, mais je suis resté pour assister à ce rendez-vous et j'ai donc eu la chance d'assister au deuil national dans les rues de Rabat, aux cérémonies nationales d'inhumation du roi ainsi qu'à l'installation du roi Mohamed IV. Un moment intense qui permet de comprendre la culture du pays mais aussi le lien très étroit entre la vie civile et la vie religieuse.

Le ministère a décidé d'accompagner la mise en place de la loi par un dispositif de formation d'abord des directeurs qui n'avaient pas les diplômes requis pour assurer la direction des centres puis les formateurs.

Les collègues chefs d'établissement de l'UNETP ont apporté volontiers leur contribution à un dispositif de formation mis en œuvre avec Co-efficience qui m'a donné l'occasion de nombreux déplacements dans toutes les villes marocaines toujours effectués pendant nos périodes de vacances scolaires pour ne pas perturber le fonctionnement du lycée.

L'amélioration de l'ensemble de la formation professionnelle privé est au rendez-vous. La qualité des formations s'accroît et ce sont les jeunes marocains qui en sont les premiers bénéficiaires mais aussi les entreprises.

Les établissements accrédités décident de fonder la « Confédération des établissements accrédités ». C'est avec cette nouvelle structure et les associations déjà existantes que nous créons conjointement en Mai 2006 à Marrakech que j'ai le plaisir d'inaugurer le « Comité maroco-français de développement de la formation professionnelle ». Ces échanges très réguliers avec les collègues chefs d'établissement marocains ont été pour moi un enrichissement extraordinaire. Négocier avec des collègues qui ont des objectifs différents et une vision différente de la formation nécessite une écoute profonde et une adaptation de chaque instant.

Lors d'un voyage avec les collègues chef d'établissement dans les villages du moyen Atlas, j'ai rencontré des habitants qui ont vu partir des familles en France pour immigrer dans les années 50.

A l'occasion de la reconstruction, l'Etat français a fait appel au Royaume du Maroc pour sélectionner des travailleurs. Beaucoup sont partis de ces villages du moyen Atlas.

Lors de notre visite, de nombreux jeunes RME, c'est à dire Résidents Marocains de l'Étranger revenaient « au bled » pour visiter la famille. Et très souvent ils étaient arrogants et indisciplinés. J'ai reçu le témoignage de ces familles qui nous reprochaient de ne pas éduquer nos jeunes en France et en particulier ces jeunes magrébins dans les quartiers, comme un coup porté à tout mon travail.

Le regard que je porte maintenant sur ces jeunes et ma façon de les accompagner au sein du lycée professionnel a changé radicalement depuis ces rencontres. Elles m'ont également permis de comprendre les fondements de l'éducation au sein d'une famille musulmane. Je peux ainsi interpellier les jeunes en utilisant leurs références. Et depuis, les familles musulmanes en France me sont très reconnaissantes de faire un vrai travail d'éducation avec leurs enfants.

C'est aussi dans cette expérience que j'ai pu construire ma vision de la dimension internationale de l'enseignement professionnel que nous évoquerons au travers, cette fois ci, de témoignages de jeunes. C'est aussi à l'issue de cette expérience qu'avec des collègues chefs d'établissement nous avons créé CODEEFOR. C'est ainsi que j'ai mené d'autres missions à l'étranger en Afrique et en Asie pour contribuer au développement de l'enseignement professionnel, permettre des partenariats avec des établissements français et donner la possibilité à des collègues de développer leurs compétences au niveau international.

La mission la plus spectaculaire a été celle du Vietnam puisque l'étude que j'ai eu le plaisir de piloter a servi quelques années après la transformation de 3 établissements en centres de référence. Le rapport final déposé en mai 2010 clarifie bien le contexte et l'objet de notre travail : A la suite d'un processus de sélection, l'association Codéefor a été retenue pour une étude de faisabilité ayant pour objet d'appuyer 3 écoles de formation professionnelle choisies parmi 5 proposées par le Molisa (Ministère du Travail et des Affaires Sociales au Vietnam).

C'est pendant l'année scolaire 1999/2000 que j'ai pris la décision de changer d'établissement. Décision très difficile à prendre après 18 années passées dans la Providence Miséricorde pendant lesquelles j'ai pu transformer l'établissement et lui donner un nouveau souffle.

Tout allait pour le mieux, l'établissement était maintenant reconstruit, les filières bien structurées, les effectifs stables, les équipes solides et bien organisées, l'ambiance à l'intérieur de l'établissement très agréable pour tous et les relations extérieures solides. En dehors de ma vie professionnelle, j'étais engagé dans le mouvement ATD quart monde, dans la paroisse, délégué adjoint de la pastorale familiale dans le diocèse avec mon épouse et président de l'association des familles de Mont Saint Aignan. Nous avons notamment reconstruit la halte-garderie avec la mairie.

J'ai toujours été proactif, c'est pourquoi il me semblait impossible de rester trop longtemps à la direction du lycée de la Providence Miséricorde au risque de trop personnaliser mon action et de prendre des décisions qui pourraient aller à l'encontre de tout ce que nous avons construit ensemble. Les proviseurs de l'enseignement public ne peuvent rester dans un établissement au-delà

de 9 ans. Par ailleurs, je voulais rester fidèle à mon engagement pour les jeunes de l'enseignement professionnel.

Il fallait donc trouver un nouvel établissement technique et professionnel alors qu'aucun poste n'était à pourvoir dans la région. Mon engagement au sein de l'UNETP m'a permis d'avoir des informations sur les possibilités dans l'ensemble du territoire national. Plusieurs options s'offraient à moi et comme il se doit j'ai postulé. A mon grand étonnement, c'est en Alsace qu'une belle mission se présentait à moi. Je pensais que les alsaciens ne recrutaient que des alsaciens et n'auraient jamais accepté un « français de l'intérieur ».

La Sœur Supérieure de la congrégation de la Divine Providence de Ribeauvillé qui m'a recruté pour le lycée Sainte Clotilde de Strasbourg s'étonnait de ce « déracinement volontaire ». C'était au contraire un projet de nouvel enracinement dans un contexte entièrement nouveau pour moi. Il a d'abord fallu organiser la succession dans toutes les responsabilités locales et faire comprendre à tous, y compris à mes enfants, ce nouveau projet. L'année était propice à cette décision puisque chacun des enfants changeait de cycle de formation et donc devait changer d'établissement scolaire et mon épouse a adhéré au projet pour rejoindre Strasbourg. Musicienne, elle allait pouvoir trouver les orchestres et l'environnement musical dont elle avait besoin. C'était aussi l'occasion de rejoindre la terre de certains de ses ancêtres.

2.3.4 Départ pour Strasbourg:

Les départs furent déchirants ! Et l'entrée dans cette nouvelle vie particulièrement délicate. Après toutes ces années dans l'établissement et tous mes engagements, les relations étaient nombreuses, ce qui facilitait le travail et les projets au quotidien. Il fallait tout recommencer dans un environnement nouveau. Pendant le voyage entre Rouen et Strasbourg avec toute la famille, j'ai eu le sentiment d'un véritable « saut dans le vide ».

C'est une expérience exceptionnelle qui permet de mettre en action toutes ses compétences et de consolider ce qui parfois a été mis en place « par intuition ». Cette fois-ci l'intuition ne suffisait plus, le professionnalisme était de rigueur. Le Président de l'association m'a accueilli avec ces mots : « Vous avez 3 mois pour savoir sur qui vous pouvez compter ». Il ne m'a fallu que quelques semaines, et tout s'est parfaitement mis en place. Le travail que nous avons fait sur la rédaction du référentiel de métier et de formation de chef d'établissement m'a été d'une grande utilité. A cette occasion, j'ai pu formaliser les activités que j'ai donc mises en œuvre en arrivant au lycée Sainte Clotilde.

Juste avant mon arrivée dans cet établissement, les enseignants avaient inventé un dispositif pour venir en aide aux élèves de seconde : le CASPER Le Centre d'Aide et de Soutien PERsonnalisé, un espace ouvert en permanence et tenu par une éducatrice qui faisait travailler les élèves sur recommandation des enseignants.

Les élèves y venaient pendant leurs heures de permanence ou le soir après les cours pour faire les devoirs « comme à la maison » mais aussi pendant les cours ou à l'issue d'un conseil pédagogique qui avait décidé que le jeune avait besoin d'aide. Le projet a connu et connaît encore un vif succès

parce qu'il évite les cours particuliers et surtout il s'inscrit dans la continuité du travail fait en classe. Le dialogue permanent entre les enseignants et l'éducatrice est fondamental.

La difficulté pour les jeunes comme ceux de la « seconde 5 » où nous faisons un gros travail d'aide à la méthode de travail fut l'arrivée en première où les bonnes habitudes devaient rester en place alors qu'il n'y avait plus le soutien méthodologique de l'éducatrice. Les enseignants ont toujours été très impliqués dans ces projets.

Il faut dire que la communauté éducative était très soudée. C'est certainement l'esprit de la région Alsace qui provoque une bonne collaboration et un esprit d'appartenance qu'on ne retrouve pas ailleurs. Le régime local et le concordat conduisent aussi à quelques particularités. Je suis passé du qualificatif de « français de l'intérieur » à celui « d'alsacien d'adoption » puis enfin « d'alsacien d'adoption et de cœur » !

C'est au cours des Stammtisch des proviseurs à Strasbourg que j'ai pu voir l'évolution. Le Stammtisch est cette table ronde dans les bars réservée aux habitués ! 2 fois par trimestre nous nous retrouvons pour un dîner : les proviseurs des établissements scolaires strasbourgeois publics, privés sous contrat catholiques, protestants et juifs. Un partage exceptionnel et un sentiment de communauté unique ! Chacun reconnu et respecté dans son projet, dans sa foi et ses spécificités. Un enrichissement mutuel très utile, surtout dans ce contexte historique. L'Alsace reste chargée par son histoire, par l'histoire des alsaciens où des familles entières se sont déchirées parce que engagées dans un camp ou l'autre pendant les grandes guerres du XXème siècle. Les plaies se sont rouvertes avec la profanation des tombes juives dans un cimetière en 2015.

Dans chaque établissement nous avons des Conseils de la Vie Lycéenne, CVL autour du chef d'établissement. Le recteur réunit autour de lui le conseil académique de la vie lycéenne, CAVL. C'est dans ce cadre que nous avons mis en place collectivement avec tous les lycéens le « Mois de l'Autre » chaque année en Mars. L'occasion de mener des actions dans les établissements ainsi qu'un grand rassemblement académique avec les jeunes et pour les jeunes. Ces actions concrètes ont permis de sensibiliser à l'ouverture de l'autre. Nous montrions l'exemple grâce au dialogue entre proviseurs.

Même s'il existait des filières générales au lycée, la mission consistait à renforcer le volet professionnel et technique de l'établissement. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, compte tenu de la proximité avec l'Allemagne, l'apprentissage n'était pas mis en place dans les établissements alsaciens.

C'est ainsi que j'ai proposé à mes collègues de créer un CFA hors les murs qui permettrait de faciliter les relations avec le conseil régional d'Alsace et de donner de nouvelles possibilités aux différents lycées techniques et professionnels. Au lycée Sainte Clotilde nous avons créé un CAP en alternance pour des jeunes en grande difficulté ou en situation de handicap dans le domaine des services à la personne.

Cette formation faisait suite à une classe de DIMA, Dispositif d'Initiation aux Métiers par l'Alternance. Pas de programme particulier dans cette classe dont la vocation était surtout de

redonner goût d'apprendre aux jeunes alors qu'ils étaient souvent déscolarisés pour différentes raisons. Projet particulièrement intéressant pour des enseignants capables d'enseigner différentes matières et de passer d'une activité à l'autre selon l'attention et la motivation des jeunes.

Ces deux formations devaient se faire dans un établissement scolaire avec des classes dont la renommée donnait envie et non dans une structure « adaptée ». C'est le principe de l'inclusion. Les enseignants de la classe de DIMA ont bénéficié de mon soutien et de mon implication dans le projet en permanence à cause de l'énergie qu'il fallait déployer pour aboutir à de maigres résultats. La découverte des métiers et la perspective de la formation en alternance étaient souvent un moteur. Mais la satisfaction était grande pour ces jeunes qui ont eu la chance de retrouver le goût d'apprendre et de se former.

L'expérience alsacienne fut aussi celle d'une ville transfrontalière. Nous avons créé pour des étudiants de BTS Assistante de Direction un parcours spécial avec un établissement allemand. Les étudiants suivaient une partie des cours dans l'établissement allemand voisin alors que nous accueillions les étudiants allemands. Les enseignants restaient dans leur établissement et donc changeaient, pour un temps, d'étudiants. Bon nombre d'entre eux étaient bi lingues, ce qui est une particularité de toutes les villes frontalières.

Une des spécificités de l'Alsace Moselle est qu'il existe des cours d'enseignement religieux dans tous les établissements publics et privés. Les familles doivent choisir entre un enseignement catholique, protestant, israélite ou un cours de morale. Dans l'enseignement public, c'est le cours de morale qui a le plus de succès. Mais dans les établissements privés sous contrat, chacun met en place un enseignement selon le caractère propre et cet enseignement est obligatoire.

Ainsi, nous avons des professeurs de religion avec un programme et des inspecteurs qui supervisaient cet enseignement comme toutes les autres matières. Dans toutes les classes, cet enseignement est suivi sauf dans les classes post bac. Difficile de faire une évaluation de cet enseignement mais il est vrai qu'il permet de donner une culture religieuse minimum aux jeunes.

Pour les établissements israélites les cours de religions sont nombreux et l'hébreu est enseigné dans les établissements alors qu'ailleurs, c'est à la synagogue que cet enseignement se fait. Le catéchisme qui se fait habituellement en paroisse pour les catholiques se fait dans les établissements primaires y compris dans les établissements publics. Cette expérience a fait l'objet de nombreuses études notamment dans la faculté de théologie de Strasbourg qui est une faculté publique, la seule en France.

La question à laquelle j'ai été confronté pendant cette période a été l'interdiction du voile pour les filles musulmanes. En effet l'enseignement obligatoire cité ci-dessus se réfère au Concordat et n'intègre pas l'enseignement de l'Islam. Aussi, les associations islamistes ont fait pression sur les établissements catholiques pour que nous assouplissions la loi d'interdiction du voile au regard du caractère propre des établissements. Il a fallu trouver des solutions dans un contexte particulièrement tendu et ma connaissance approfondie de la culture magrébine et de l'éducation familiale musulmane m'ont été très utiles.

Année après année, mes collègues m'ont élu à des fonctions de plus en plus importantes au sein de l'organisation qui regroupe les chefs d'établissements et les établissements d'enseignement professionnel et techniques et les centres de formation d'apprentis : l'Union National de l'Enseignement Technique Privé. Entre 2006 et 2011 j'ai été élu président de l'UNETP.

Prenant des responsabilités nationales pour organiser et soutenir le réseau de l'enseignement technique privé sous contrat d'association, j'ai estimé que le plus important était de former et d'accompagner les collègues chefs d'établissement. Pour assurer correctement la formation, nous avons décidé d'écrire le *référentiel de métier du chef d'établissement de l'enseignement technique et professionnel* puis le *référentiel de formation* que l'enseignement catholique a utilisé pour la formation initiale des chefs d'établissement et que nous utilisons au sein de l'UNETP pour la formation continue.

J'ai coordonné ce travail dont l'esprit est résumé dans le préambule : *L'Evangile appelle chaque homme à grandir en humanité. La mission de l'école catholique est de partager cette bonne nouvelle avec les jeunes, chacun d'eux étant concerné comme personne dans sa globalité. Des traditions éducatives sont nées en réponse à des besoins et inspirent aujourd'hui les réseaux diocésains et congréganistes. Les responsables de ces réseaux exercent la « Tutelle », instance qui garantit et promeut ces traditions dans des institutions éducatives. Ces institutions sont confiées par les tutelles à des chefs d'établissement.*

Par la mission qu'il reçoit, le chef d'établissement participe lui-même de la tutelle, devenant lui aussi veilleur de sens pour l'établissement. La fonction des chefs d'établissement catholique de l'enseignement technique constitue un métier à part entière. La mission se vit dans le métier et le métier prend sens dans la mission. De cette unité découle un lien privilégié entre la tutelle et le chef d'établissement. La tutelle, par rapport à ce dernier, est accompagnement et autorité. Elle est également garante de la liberté du chef d'établissement dans le cadre de sa mission.

Cette mission du chef d'établissement se vit d'abord au sein d'une communauté éducative, communauté de personnes dont il est le responsable et l'animateur. Son rôle est aussi d'assurer le lien entre cette communauté et les partenaires extérieurs. La diversité des tâches à assumer et la complexité des relations que doit faire vivre le chef d'établissement peuvent se traduire dans un référentiel de métier.

Mes semaines étaient partagées entre Strasbourg et Paris pour assumer pleinement mes responsabilités de chef d'établissement et de président national. Un énorme travail de représentation dans les instances nationales me donnait l'occasion de rencontrer de nombreuses personnalités. Mais c'était surtout une prise de conscience du décalage énorme entre ce que nous vivions dans l'établissement et la façon dont les décisions étaient prises dans ces instances.

Un jour, en visite au cabinet du ministre, le directeur de cabinet me dit « Vous avez de la chance d'être reçu alors que vous n'êtes qu'un chef d'établissement ». Je lui ai fait remarquer que c'était lui qui avait de la chance de recevoir un chef d'établissement qui donne les informations de ce qui se passe sur le terrain, sans filtre !

Il en a été de même quand j'ai été auditionné par une commission de l'Assemblée nationale qui voulait évaluer les effets de la masterisation dans le recrutement des maîtres. J'ai été le seul à leur faire prendre conscience des difficultés de recrutement que nous avons dans l'enseignement

professionnel notamment pour trouver un boulanger titulaire d'un master, ou encore à leur faire découvrir l'obligation de la bivalence dans l'enseignement professionnel.

Les réunions se sont succédé pour défendre un ordre d'enseignement qui coûte cher, qui nécessite beaucoup d'espace, qui est difficile à valoriser, qui permet à des jeunes de s'en sortir alors qu'ils ont été souvent exclus des collèges ou des lycées à cause de leur indiscipline ou de leur incapacité scolaire. Difficile de faire valoir les droits des familles qui ne représentent que peu de choses face à des familles qui disposent de tous les moyens pour faire valoir leurs droits dans les autres ordres d'enseignement.

2.3.5 La fête des 75 ans de L'UNETP et 50 ans de la loi Debré

En 2009 nous avons fêté les 75 ans de l'union ainsi que les 50 ans de la loi Debré. A cette occasion j'ai souhaité rendre hommage à Michel Debré en invitant son fils, Jean Louis, alors président du conseil constitutionnel à participer à notre assemblée générale nationale.

Il a accepté et nous a révélé les circonstances de l'élaboration de cette loi en 1959 notamment ce qu'a vécu son père. Ces révélations n'ont fait que conforter ma mission de chef d'établissement de l'enseignement technique et professionnel et l'absolue nécessité d'utiliser au maximum tous les contours de cette loi pour le bien des jeunes qui se sont engagés dans cet enseignement.

Invité aux côtés de Nicole Fontaine, qui fut Secrétaire Générale de l'Enseignement Catholique avant de devenir présidente de la commission européenne, Jean Louis Debré nous a fait part de son témoignage d'enfant et jeune adulte au sein de la famille : (intégralité de l'intervention en annexe p.615)

J'ai étudié les archives de mon père, je me suis souvenu aussi des conversations que j'avais avec lui à la fin de sa vie. Il a voulu en se promenant avec moi le long des berges de la Loire me faire passer un certain nombre de messages. J'étais à l'époque dans l'action politique, j'allais devenir ministre de l'Intérieur et donc chargé des Cultes.

Je me souviens aussi des conversations avec un homme d'exception, qui a tant compté dans la genèse de cette loi, un homme d'une intelligence, d'une lucidité et d'un charisme exceptionnels, au centre de l'itinéraire de ma famille. Je veux parler de Mgr Arthur Elchinger, je l'ai connu évêque coadjuteur, je l'ai rencontré évêque de Strasbourg, je l'ai fréquenté ancien évêque de Strasbourg.

En 1959, ils étaient convaincus de leurs responsabilités au regard du problème de la place en France de l'enseignement privé. J'ai trouvé un papier que mon père a laissé dans ses archives : « Je suis le fils de l'enseignement public, je dois tout à la communale, je dois tout au maître de l'enseignement public mais j'ai compris à travers l'enseignement de mes maîtres qu'il y avait une liberté à défendre, celle de l'enseignement ».

L'action de mon père était marquée par 3 principes essentiels : 1^{er} principe, l'enseignement est une obligation de l'Etat et doit relever en France du service public de l'éducation. 2^{ème} principe, qui dit service public ne dit pas monopole et ne doit pas aboutir à faire disparaître une liberté. 3^{ème} principe, quand une liberté pour subsister doit être aidée, refuser cette aide, c'est refuser la liberté. (Extrait du discours de Jean Louis Debré à retrouvé en intégralité en annexe page ...)

Pendant l'année scolaire 2009/2010, j'ai fait part de mon projet de changement d'établissement. La recherche d'un nouvel établissement a été plus difficile parce que j'avais pris des positions assez claires dans les instances nationales ce qui pouvait en effrayer certains. La supérieure, comme beaucoup d'alsaciens ne pouvaient croire en mon départ, surtout pour Paris.

Mais voilà un nouveau déménagement et un nouvel établissement donc un nouvel enracinement.

Exactement comme en Alsace, l'arrivée dans le microcosme parisien nécessite quelques précautions, d'autant plus que l'enseignement professionnel et technique n'est pas beaucoup représenté dans la capitale. En région, l'enseignement technique représente souvent près de 20% de la totalité des élèves scolarisés dans ces filières alors que l'enseignement général privé ne représente que 17%, dans la capitale, c'est exactement le contraire et l'enseignement technique ne représente que 10% des élèves scolarisés dans ces filières.

Participant régulièrement à des réunions nationales, je pensais trouver à Paris des structures à la pointe de l'évolution et des pratiques pédagogiques. Je pensais qu'en étant à Paris, les établissements étaient ouverts sur le monde et que la dimension internationale était très développée ! Il n'en fut rien ! j'ai dû commencer par remettre l'établissement aux normes PMR et IRP, c'est à dire la base de notre travail de chef d'établissement. Il m'a fallu 7 années et des travaux gigantesques pour que nous ayons enfin un avis favorable d'exploitation de la préfecture de police pour accueillir du public. Tout ce temps passé et ces finances englouties pour rattraper le retard a pénalisé l'innovation et le développement de l'établissement. L'état général des locaux, des salles de classe, des couloirs nécessitait un véritable embellissement de tous les bâtiments.

En voyant l'état général de l'établissement, cela donnait le sentiment d'un intérêt relatif pour les jeunes de lycée professionnel et technique. Le sentiment de déjà vu : tout faire pour garder en centre-ville les établissements prestigieux et reléguer l'enseignement professionnel en banlieue !! Voilà exactement ce qu'il fallait pour réveiller le militant : remettre en état et développer l'établissement au cœur de Paris.

Après avoir remis aux normes l'établissement, nous avons construit l'Ecole Atelier de Mode dans le 11^e arrondissement sur le schéma des ECOLES DE PRODUCTION et quelques années plus tard les ateliers de Boulangerie et de Pâtisserie dans le 13^e arrondissement. Les locaux du 7^e arrondissement étant saturés après la construction du lycée Hôtelier, il fallait trouver d'autres locaux sans passer le boulevard périphérique.

Est-il possible de devenir chercheur lorsqu'on est d'abord praticien avec une nouvelle expérience ? Est-ce possible de changer de posture ? Est-on d'abord praticien puis chercheur ou bien reste-t-on praticien tout en devenant chercheur ? Comment la pratique au quotidien du chef d'établissement construit-elle progressivement l'identité et la pratique du chercheur ?

Commençons par identifier le praticien que je suis : riche d'une expérience de près de 30 années de chef d'établissement dans trois établissements différents : 10 ans au lycée professionnel

Providence Miséricorde à Rouen qu'il a fallu reconstruire en centre-ville, 10 années au lycée technique et professionnel Sainte Clotilde de Strasbourg avec la création d'un centre de formation d'apprentis régional et depuis 12 ans au lycée technique et professionnel Albert de Mun à Paris.

Ajoutons à cela les cinq années de présidence nationale de l'enseignement technique privé (UNETP) pour soutenir et défendre les intérêts des 250 000 lycéens des lycées professionnels privés sous contrat d'association avec l'état au cœur des instances nationales de l'enseignement catholique et du ministère de l'éducation nationale.

2.3.6 A Paris, un nouvel engagement dans la recherche au service de l'enseignement professionnel et technique :

Oui, me voilà maintenant engagé depuis 3 ans dans un travail de recherche dont je découvre les contours et les difficultés. Dans un établissement technique et professionnel privé sous contrat, le chef d'établissement porte une « responsabilité totale » comme un chef d'entreprise porte une PME-PMI mais dans le cas présent il s'agit de formation et d'enseignement. « Personne qui a la capacité de prendre des décisions dans un groupe, dans une organisation (..) qui doit rendre compte devant une autorité de ses actes ou des actes de ceux dont il a la charge » définition de celui qui a la responsabilité selon le Grand Larousse Universel.

Dans chacun des domaines que nous allons parcourir, le chef d'établissement est dans cette situation où il doit prendre des décisions puis rendre compte de ce qu'il a décidé et de ce que les différents acteurs de l'établissement ont fait pour le bien des élèves en particulier. Mon pouvoir de décision s'inscrit dans la responsabilité qui est la mienne et du rendu de compte obligatoire devant les autorités académiques, l'organisme de gestion et surtout les parents. Aucune décision ne peut être prise en dehors du cadre administratif et financier de l'établissement sous peine de sortir du cadre légal.

J'ai toujours porté la responsabilité financière des structures que j'ai dirigées ou présidées. Un établissement privé sous contrat est géré par une association que l'on appelle l'organisme de gestion d'un établissement catholique (OGEC), habilité à recevoir les subventions de l'État de la région et des autres collectivités territoriales.

L'association me donne délégation de pouvoir pour gérer et administrer l'établissement. L'association reçoit également les contributions familiales pour tous les élèves qui sont inscrits dans des classes sous contrat avec l'État. Bien sûr, l'établissement peut recevoir des dons ce qui est très rare dans l'enseignement technique professionnel compte tenu des situations parfois précaires des familles. Puisque l'établissement assure des formations en apprentissage mais aussi des formations dans le cadre de la formation continue, l'organisme de gestion est habilité à recevoir la taxe d'apprentissage ainsi que tous les subsides de la formation continue.

Dans le cadre de leur apprentissage, les jeunes sont amenés à produire des objets. Ces produits sont vendus et procurent ainsi des revenus pour l'association qui viennent compenser les dépenses de matières premières indispensables à la réalisation des objets et donc à la mise en pratique des jeunes.

L'argent ainsi récolté est utilisé pour assurer les rémunérations du personnel non enseignants et les enseignants pour les formations en apprentissage ou les formations continues. Les enseignants des classes sous contrat d'association sont rémunérés par l'état. Dans la gestion financière il faut compter également toutes les dépenses de fonctionnement pour l'établissement et toutes les dépenses d'investissements dans l'immobilier ou dans les équipements nécessaires à la bonne réalisation de la formation professionnelle pour les jeunes. Sur ce dernier point, l'enjeu est important compte tenu de la situation géographique de l'établissement que je dirige actuellement en plein cœur de Paris.

En effet, la formation professionnelle nécessite des espaces importants avec des groupes de travail très réduits alors même que le coût de l'immobilier est très élevé dans Paris. Il faut donc trouver des solutions avec des moyens financiers réduits. La solution souvent trouvée pour les lycées professionnels est de les implanter dans les zones périphériques des villes, là où il est possible de trouver de grands espaces à moindre coût.

La conséquence est que les jeunes qui choisissent ces orientations professionnelles doivent emprunter des moyens de transports complexes car leur lieu de résidence familiale n'est pas toujours à proximité de l'établissement. Cette difficulté n'est pas rencontrée dans l'enseignement général puisqu'il existe toujours un établissement à proximité du domicile des familles.

Enfin, les établissements prestigieux surtout privés sont implantés dans le centre des grandes villes, notamment à Paris plus facile d'accès par les transports en commun, même lorsque la famille habite en périphérie des villes. Le système de transport en commun, notamment à Paris est souvent centripète ce qui facilite l'entrée dans le centre de l'agglomération.

Les établissements d'enseignement général ou les établissements prestigieux sont en centre-ville alors que les lycées professionnels sont plutôt en périphérie des villes, cela crée une discrimination en matière d'accessibilité à l'égard des élèves qui font ces choix d'orientation. Et nous verrons plus tard que ces choix leur sont souvent imposés.

Cette volonté d'offrir une formation professionnelle de qualité en centre-ville (de Paris) relève d'un choix de l'établissement que l'OGEC se doit d'assumer et que j'ai toujours eu la volonté de mettre en valeur. Au cœur de Paris, j'ai retrouvé la même question qu'au début de ma carrière au lycée Providence Miséricorde lorsqu'il a fallu trouver une solution pour créer des ateliers de boulangerie de pâtisserie afin d'ouvrir une école de boulangerie.

Le lycée Albert de Mun implanté dans le 7^e arrondissement occupe toute la surface du terrain pour les formations déjà en place. C'est donc après de nombreuses recherches que j'ai trouvé une

ancienne salle de patronage appartenant au diocèse de Paris et qu'il était possible d'aménager pour créer 700 m² d'ateliers de boulangerie et pâtisserie dans le 13^{ème} arrondissement.

Les missions d'un proviseur et d'un directeur d'établissement privé sont proches mais présentent cependant des différences. Par la loi Debré du 31 Décembre 1959, c'est le chef d'établissement qui ouvre l'établissement et signe le contrat avec l'état. En son article 1 : « Suivant les principes définis dans la Constitution, l'État assure aux enfants et adolescents dans les établissements publics d'enseignement la possibilité de recevoir un enseignement conforme à leurs aptitudes dans un égal respect de toutes les croyances.

L'État proclame et respecte la liberté de l'enseignement et en garantit l'exercice aux établissements privés régulièrement ouverts. Il prend toutes dispositions utiles pour assurer aux élèves de l'enseignement public la liberté des cultes et de l'instruction religieuse. Dans les établissements privés qui ont passé un des contrats prévus ci-dessous, l'enseignement placé sous le régime du contrat est soumis au contrôle de l'État. L'établissement, tout en conservant son caractère propre, doit donner cet enseignement dans le respect total de la liberté de conscience. Tous les enfants sans distinction d'origine, d'opinion ou de croyance, y ont accès. »

Puis son article 4 : « Le contrat d'association peut porter sur une partie ou sur la totalité des classes de l'établissement. Dans les classes faisant l'objet du contrat, l'enseignement est dispensé selon les règles et programmes de l'enseignement public. Il est confié, en accord avec la direction de l'établissement, soit à des maîtres de l'enseignement public, soit à des maîtres liés à l'État par contrat. »

Je suis donc responsable devant les autorités académiques du respect des programmes et des règles de la loi scolaire en France. L'inspection académique exerce un contrôle grâce aux inspecteurs sur ce qui est fait dans l'établissement mais aussi sur les enseignants de la même manière que l'enseignement public puisqu'ils sont payés par l'État. Les inspecteurs assurent également l'animation pédagogique comme ils le font dans les établissements publics. Précisons également que le contrat des enseignants est totalement lié à l'établissement et son contrat d'association avec l'état.

Je suis responsable devant les autorités académiques à la fois du respect des programmes mais aussi du bon usage des moyens qui lui sont alloués et des enseignants qui sont recrutés pour les classes concernées. Cette responsabilité associée au « respect du caractère propre » de l'établissement par l'état me donne les moyens de mettre en œuvre une pédagogie adaptée au projet d'établissement.

Il m'appartient de vérifier auprès des autorités académiques que mes choix pédagogiques permettent la réalisation des programmes et des référentiels. C'est un travail qui se met en place avec les inspecteurs et qui a été facilité avec la mise en place de plan « Parcours Professionnels, Carrières et Rémunérations » (PPCR) qui prévoit que les chefs d'établissements et les inspecteurs doivent se coordonner pour évaluer les enseignants et faciliter la gestion de leur carrière.

Les moyens à ma disposition sont dans le recrutement de l'équipe pédagogique et son animation. Le recrutement par concours se fait pour les établissements privés sous contrat de la même façon que dans l'enseignement public. L'enseignant doit simplement faire le choix au moment de son inscription entre l'enseignement public et l'enseignement privé.

Les fonctionnaires de l'enseignement public sont ensuite affectés selon les règles de la fonction publique. Un enseignant qui passe le CAFEP (Concours d'accès aux Fonctions d'Enseignant dans le Privé) se voit inscrit sur une liste d'aptitude. Il appartient ensuite aux chefs d'établissements de recruter les enseignants dans cette liste d'aptitude.

Ce qui donne aussi la possibilité à l'enseignant de faire le choix de l'établissement dans lequel il va postuler en fonction du projet pédagogique et du projet d'établissement selon ses aspirations. C'est la raison pour laquelle, les enseignants reçoivent (ou non) un accord collégial des chefs d'établissement avant de passer le concours pour avoir la certitude qu'ils trouveront un poste après leur succès au concours.

Lorsque des postes ne sont pas pourvus, il m'appartient de procéder au recrutement en direct des enseignants dans le respect des règles académiques. Il faut noter là une particularité de l'enseignement professionnel : dans de nombreuses matières, il est difficile de recruter au sein des lauréats de concours compte tenu des spécialités et des compétences requises. Pour qu'un cuisinier, un boulanger, une modéliste, une styliste ou encore un comptable aient véritablement les compétences requises, il est préférable qu'il ait eu une bonne expérience professionnelle.

Le plus souvent, le premier critère est la période de travail au sein de l'entreprise à un poste de cadre, considérant qu'un cadre a eu une expérience d'encadrement et de management d'une équipe plus ou moins grande. Cette compétence de management est facilement transposable à l'enseignement. J'ai donc recruté beaucoup d'enseignants qui venaient directement de l'entreprise. Impossible pour eux de retourner sur les bancs de la faculté pour préparer un Master.

Les compétences techniques et professionnelles sont reconnues par les diplômes qu'ils ont acquis pendant leurs études ou en formation continue mais aussi par l'expérience qu'ils ont. S'ajoutent ensuite les compétences d'encadrement et de management qui serviront de base à l'apprentissage des méthodes pédagogiques. Il me faut donc les recruter en direct, les former, et leur donner la possibilité ensuite de passer les concours internes pour bénéficier des grilles de rémunération de leurs collègues de l'enseignement général. Cela pose un problème majeur de formation pour ces enseignants que nous évoquerons plus tard.

L'autre particularité est que les enseignants de l'enseignement professionnel doivent être bivalents, y compris dans les matières d'enseignement général : mathématiques/sciences physiques, lettres/anglais, lettres/histoire. Ce qui réduit considérablement le nombre de candidats aux concours, les enseignants choisissent la monovalence de l'enseignement général pour augmenter

leurs chances de réussite aux concours. Là encore, je suis dans l'obligation de recruter de nombreux enseignants pour combler les postes restés vacants.

J'ai toujours fait le choix d'être pro-actif pour le recrutement des maîtres ou des personnels. Attendre que les candidats se présentent à moi ou que les autorités m'envoient des candidats a été inefficace et même contre-productif. J'y consacre énormément de temps pour rencontrer les candidats, leur expliquer le projet d'établissement ainsi que la pédagogie que nous mettons en œuvre dans les différents lycées que j'ai dirigés.

L'expérience montre bien que c'est l'enseignant qui choisit plus que le chef d'établissement qui sélectionne les candidats. Il n'est pas rare de rencontrer des enseignants qui ne donnent pas suite comme cette enseignante, agrégée d'anglais qui postulait dans l'établissement pour changer des classes prépa qu'elle avait dans son établissement d'origine et qui voulait enseigner dans nos classes de Bachelor of Arts de l'université de Coventry et en dans les classes de DSCG.

Elle n'a pas donné suite dès lors que je lui ai expliqué les méthodes de travail dans l'établissement autour de la pédagogie de projet et la mise en action des jeunes. Elle a compris qu'on n'enseignait pas de la même façon en CPGE et dans l'enseignement technique et professionnel. Il me faut donc consacrer beaucoup de temps pour qu'il n'y ait pas d'ambiguïté lorsqu'un enseignant intègre les équipes pédagogiques.

Après le recrutement, l'outil essentiel à ma disposition est la constitution des équipes pédagogiques. Dans tous les projets pédagogiques, il est inscrit que l'élève est au centre des préoccupations et de l'attention de chacun. Mais l'organisation du travail scolaire met en scène exactement le contraire. Le parcours des enseignants est souvent un parcours personnel qui s'inscrit dans la réussite individuelle et qui incite les jeunes à faire de même.

La réussite d'une entreprise ne peut qu'être collective et rarement individuelle sauf dans le cas des URL individuelles ou des autos entreprises. Ce paradoxe ne résiste pas en lycée professionnel d'abord parce que la moitié des enseignants ont une expérience en entreprise et qu'ils ont vécu la réussite du travail en équipe et ensuite parce que les jeunes accueillis nécessitent une attention toute particulière et des méthodes à l'opposé de ce qu'ils ont vécu en collège notamment. L'individualisme des enseignants dans un lycée professionnel est voué à l'échec.

La constitution des équipes pédagogique devient un élément central de la méthode pédagogique. Dans une classe de Bac Pro Hôtellerie, on comprend bien que le professeur de cuisine va devoir travailler en équipe avec le professeur qui enseigne le service en salle comme cela se produit dans tout restaurant. Mais qu'en est-il des autres matières enseignées ? et en particulier des matières d'enseignement général ?

Les enseignants ont souvent considéré qu'ils devaient poursuivre le travail de transfert des connaissances commencé au collège pour « augmenter le socle de compétences et de connaissances des jeunes ». Cette vision a créé pendant de nombreuses années un motif de séparation entre les

enseignants des matières professionnelles et ceux des matières générales, mettant d'ailleurs ces derniers en situation difficile puisque les élèves avaient l'impression de subir le même « supplice » qu'ils avaient connu précédemment au collège. Cette démarche individualiste a conduit à de nombreux échecs.

Le projet de la classe doit intégrer toutes les matières pour apporter la cohérence nécessaire au travail du jeune pour sa réussite. Cela n'est possible qu'à condition de constituer des équipes pédagogiques cohérentes autour du projet considéré. Nous aurions pu tenir les mêmes propos que ce collègue « Pour devenir proviseur, il faut avoir envie de manager des équipes, de se frotter, de ne jamais être seul ; il ne faut pas chercher le confort de la solitude du professeur dans sa classe ».

La tendance naturelle de l'enseignant habitué à vivre le face à face pédagogique seul dans une classe est de s'enfermer dans la solitude de son travail, laissant de côté le plus souvent le travail de management du chef d'établissement au bénéfice des recommandations didactiques des inspecteurs. Et pourtant, c'est le travail d'équipe qui peut faire avancer les jeunes et l'enseignant. Souvent les critères utilisés pour constituer les équipes sont affectifs. De plus, c'est l'identification à la matière qui rapproche les enseignants. Il est fréquent d'observer une « cartographie affective » en salle des professeurs qui soit d'abord basée sur l'identification à la matière.

C'est la pluridisciplinarité qui prévaut pour la constitution d'équipe. Il faut dépasser les critères affectifs pour rassembler sur la base d'autres critères qui permettront aux jeunes de comprendre la complémentarité des acteurs pédagogiques au service de leur épanouissement.

Seule la constitution d'un projet commun pour la classe peut constituer le socle de l'élaboration de l'équipe pédagogique. « La pédagogie de projet est également un pilier à part entière de la pédagogie positive des chefs d'établissement, et c'est elle que l'on retrouve au cœur du projet d'établissement » (Barrière, A., 2006 p. 110). Chacun peut ainsi participer à la construction du projet et organiser sa propre progression annuelle en fonction de l'avancement et de la réalisation du projet.

En amont de la construction de l'équipe, se construisent donc les projets. Les enseignants se regroupent ensuite autour du projet. C'est un travail sur le long terme qui s'appuie sur l'écriture du projet d'établissement et du projet pédagogique.

2.3.7 Le projet d'établissement fondement des projets pédagogiques :

L'écriture du projet d'établissement et des projets pédagogiques spécifiques requièrent des compétences d'analyse, de synthèse, puis de mise en forme et d'écriture pour le chef d'établissement. Ces compétences se construisent davantage quand ce dernier change d'établissement plusieurs fois. Il doit faire un gros travail d'analyse et de synthèse avant de construire le projet avec toute la communauté éducative à chaque fois qu'il entre dans une nouvelle structure.

L'on comprend bien que s'il reste toujours dans le même établissement, le travail d'écriture du projet d'établissement ne se fera pas. Ces compétences sont indispensables à l'élaboration des travaux du chercheur.

Dans les différents établissements que j'ai dirigés, j'ai pu observer la difficulté des enseignants à entrer dans un « collectif ». Cela provient-il du fait que la majeure partie de leur temps est consacrée au « face à face » pédagogique, c'est à dire à un moment particulier où l'enseignant est seul dans la classe ? L'existence d'un projet pédagogique peut apporter une réponse mais il n'est pas systématique dans les établissements. En effet, la mise en place du projet d'établissement est un privilège dans l'enseignement privé sous contrat et de plus en plus développé dans les établissements publics.

Yves Clot dans une étude menée sur deux bureaux de poste, l'un dans une zone urbaine sensible (ZUS) et l'autre en milieu rural révèle des aspects très proche de ce que je vis à la tête d'un lycée professionnel. Yves Clot relève que « le collectif représente une contrainte pour tous les guichetiers qui arrivent dans le bureau de poste et que l'action réalisée se détache de chacun et n'appartient donc plus à personne ». Cette réalité touche directement les enseignants ou les éducateurs qui se trouvent impliqués personnellement et affectivement dans une relation avec la classe et avec le jeune.

Le constat de Yves Clot dans un bureau de poste est aussi dominant en lycée professionnel : Comment faire pour que l'enseignant s'implique dans une relation avec l'élève en s'inscrivant dans une action collective qui ne lui appartient plus ?

Ce n'est pas la dimension pédagogique la plus touchée par cet aspect du collectif mais la dimension éducative et l'application du règlement intérieur, outil indispensable au bon fonctionnement de l'établissement mais surtout à l'enseignant lorsqu'il est seul en « face à face pédagogique ». Alors qu'il a le sentiment d'être seul face à sa classe, c'est au contraire la dimension collective qui s'applique pour faire en sorte que tout se passe bien.

Comme l'a découvert Yves Clot dans l'étude des guichetiers⁴³ qui se retrouvent devant l'alternative entre prescription officielle et transgression individuelle, les enseignants qui n'intègrent pas la dimension collective de leur travail se trouvent dans des situations individuelles difficiles face aux élèves et aux classes et sont dans la tentation d'imaginer une réponse spécifique différente de la règle commune qui les met encore plus en difficulté dans la classe.

La transgression de la règle officielle peut avoir des conséquences dramatiques pour les enseignants qui n'entrent pas dans la démarche collective. Je suis resté souvent démuni face à ces situations qui conduisent à beaucoup de souffrances. Pourtant, c'est bien « le plus souvent en mêlant différentes

⁴³ Clot, Y. & Gollac, M. (2017). Le travail peut-il devenir supportable ?. Paris : Armand Colin. p. 15

manières de faire la même chose dans un milieu professionnel donné que par le jeu des contrastes, des distinctions et des rapprochements entre professionnels, l'activité propre se décante »

Le travail collectif devient un moyen pour le développement de l'action de chacun, car c'est elle qui le garde vivant dans le travail collectif. L'action réalisée se détache de chacun et, finalement n'appartient plus à personne en particulier. Sans propriétaire exclusif, la voilà disponible. Je peux en disposer, me l'approprier, m'en saisir.

Au bout du compte, c'est en apprenant à distinguer les autres entre eux que je parviens à me distinguer d'eux. Le novice les incorpore dans le cours de sa propre histoire professionnelle, comme des ressources de son développement. Comme Yves Clot voit l'intégration du jeune guichetier, nous pouvons y voir l'intégration des jeunes enseignants dans le collectif et dans les équipes pédagogiques.

C'est aussi la raison essentielle de faire vivre le collectif dans l'établissement et le moyen de lutter contre la personnalisation de la relation pédagogique et éducative en lycée professionnel qui permet l'épanouissement de l'élève et son appropriation de l'apprentissage. Le collectif permet le retour de l'épanouissement personnel de l'enseignant et par conséquent de l'élève.

Ce n'est qu'après une longue expérience de chef d'établissement que j'ai pu créer quelque chose dont je suis fier qui apporte de nombreuses réponses aux interrogations des enseignants du lycée professionnel : le laboratoire pédagogique. Il s'agit là d'un cas concret de construction d'une pratique en lycée professionnel à partir d'une succession d'événements qui se sont produits de façon aléatoire. Cette démarche idiographique trouve sa racine dans mon expérience professionnelle.

« Les sciences de l'éducation » ne se confondent pas avec la pédagogie. Il y a pédagogie dès qu'un agent d'éducation se pose la question : qu'est-ce que je suis en train de fabriquer ?

D'où l'articulation entre recherche et formation et l'émergence du praticien comme acteur réflexif. Le modèle de la recherche qui s'impose est alors celui de la « recherche action »⁴⁴. La constitution de ce laboratoire est basée sur le volontariat. Les enseignants qui acceptent de remettre en question leur pratique doivent être volontaires. Cette stratégie présente la difficulté de la représentativité au sein de l'ensemble du corps professoral.

Situation que l'on ne connaîtrait pas si les enseignants qui participent à ce comité étaient élus. Il m'appartient de faire valider ce comité auprès de l'ensemble du corps professoral en mettant en avant la mission qui lui est confiée et la responsabilité qui est la sienne. C'est au sein du conseil d'établissement que j'ai choisi de le faire.

⁴⁴ Mutuale, A. & Viot, M. (2018). *La pédagogie sert-elle encore à quelque chose ? Particularité de la transmission humaine*. Paris : L'Harmattan. p.47

2.3.8 Le laboratoire pédagogique pour mettre en œuvre les projets, un préambule à l'activité de chercheur en sciences de l'éducation:

Il est vrai que la particularité de l'enseignement professionnel et l'ensemble des problèmes auxquels nous sommes confrontés facilitent la constitution et l'intérêt pour ce laboratoire pédagogique. De nombreux enseignants, confrontés à des difficultés importantes lorsqu'ils travaillent seuls cherchent de solutions et se rendent assez vite compte que la solution est certainement collective plutôt qu'individuelle. Une petite équipe d'enseignants s'empare des difficultés rencontrées par les collègues et commencent un travail de recherche pour proposer des solutions.

Les difficultés sont d'ordre éducatif avec la gestion du groupe « classe » qui reste majeure pour chacun des enseignants quand il se retrouve en face à face pédagogique. Les difficultés peuvent aussi être d'ordre pédagogique notamment avec l'arrivée des nouvelles technologies. « Apprendre vaut mieux qu'enseigner », la célèbre phrase de Carl Rogers (1953) illustre ce sur quoi le laboratoire pédagogique doit concentrer ses efforts.

Le livret d'accueil élaboré par le laboratoire et remis à ceux qui entrent dans l'établissement illustre ce travail. Après avoir présenté le projet d'établissement, il se concentre sur les aspects éducatifs avec le règlement et son application puis sur quelques outils pédagogiques de base.

Le livret d'accueil présente tout ce dont l'enseignant aura besoin : Plan du lycée, circulaire de rentrée, règlement général du lycée, organigramme, le règlement du self, le fonctionnement dans la salle des professeurs, l'organisation des photocopies, le centre de documentation et d'information, l'organisation de la salle de classe, les délégués de classe, le conseil de la vie lycéenne, le bureau des étudiants, les différentes associations, Erasmus +.

Mais le livret d'accueil aborde aussi le projet d'établissement et les méthodes d'encadrement des élèves. Il ne s'agit pas de décrire le règlement intérieur de l'établissement mais bien de donner le « mode d'emploi » de ce règlement. L'équipe de la vie scolaire est très importante dans l'établissement pour assurer un encadrement éducatif très suivi. Dans ce contexte, il y a deux attitudes possibles pour les enseignants : Soit l'enseignant considère que tout ce qui est éducatif doit être pris en charge par les conseillers d'éducation, considérant que le travail peut être cloisonné et que chacun doit assumer sa responsabilité dans son domaine.

Soit au contraire, l'importance de l'équipe provoque une plus grande implication des enseignants sur ces questions éducatives parce qu'ils savent que c'est une question importante dans l'établissement et qu'ils se sentent soutenus.

Nous privilégions cette seconde attitude puisqu'elle est intégrée dans le projet d'établissement : *Saint Vincent ne faisait pas d'assistantat, il faut travailler sur le long terme pour appréhender la personne dans toute sa globalité, tout son contexte. Le lycée Albert de Mun est une « école sur mesure ». Le but est d'accompagner l'élève le plus loin possible en fonction de ses capacités et de ses projets. La communauté éducative aide l'élève à construire*

son projet personnel par l'écoute et la confiance qu'elle lui accorde. Tous les membres de la communauté éducative croient profondément que chaque jeune est capable de valoriser jusqu'à l'excellence toutes ses capacités.

Il est bien inscrit dans le projet que ce sont « Tous les membres » qui sont impliqués auprès des jeunes pour en assurer l'encadrement et la promotion. Ce travail de collaboration est indispensable car la maîtrise de la classe ne peut se faire individuellement. C'est le travail collectif en équipe pluridisciplinaire qui est privilégié.

En plus de ce livret d'accueil, les enseignants les plus anciens accueillent les nouveaux et jouent le rôle de « parrain ». Cette mesure a souvent été pratiquée dans les établissements : des enseignants expérimentés deviennent les coaches des jeunes pour leur apprendre les bonnes pratiques. Cette méthode du « grand frère » nous renvoie directement à la question de la transmission du geste professionnel.

S'agit-il de reproduire toujours le même geste avec une position hiérarchique du maître sur l'élève ou au contraire de permettre à l'élève de s'épanouir dans sa propre pratique ? Le projet d'établissement et le projet pédagogique privilégient la seconde attitude porteuse du développement permanent de la créativité. Les enseignants eux-mêmes se mettent dans la situation pédagogique que nous souhaitons mettre en œuvre auprès des élèves.

Très vite les solutions qui émergent sont collectives. On se retrouve au cœur de la suggestion de Daniel Hameline quand il propose la « via media » c'est à dire la « route au beau milieu »⁴⁵ une conception dynamique de la recherche en pédagogie qui fait un va et vient permanent entre la conception de Carl Rogers⁴⁶ « On a bien appris que ce que l'on fait tout seul » et celle de Paul Ricoeur⁴⁷ « Tout autodidacte est un imposteur ».

Ces deux assertions sont vraies et nous sommes très souvent dans cette tension, dans ces contradictions au sein de l'enseignement professionnel et particulièrement du comité pédagogique. Les jeunes « apprennent en faisant » au sens donné par John Dewey⁴⁸, tout comme les enseignants qui mettent en œuvre des pratiques pédagogiques innovantes ou, à tout le moins qu'ils n'ont pas apprises. L'exemple du travail collectif, du projet commun pour une classe, de la Co-animation et de la transdisciplinarité illustre cette obligation « d'improvisation » qui peut faire parfois penser à de l'amateurisme.

C'est dans ce sens que Paul Ricoeur qualifie ces enseignants d'imposteurs. Le laboratoire pédagogique relève le défi et propose de structurer les outils qui sont mis en œuvre dans l'établissement.

⁴⁵ Hameline, D. (2055) . *Les objectifs pédagogiques en formation initiale et en formation continue ; suivi de l'éducateur et l'action sensée*. Paris : ESF.

⁴⁶ Rogers. C. R. (2014). *Liberté pour apprendre*. Paris : Dunod

⁴⁷ Ricoeur, P. (1986) *Du texte à l'action, essai d'herméneutique II*. Paris : Seuil p. 75

⁴⁸ Dewey, J. (1938). *Expérience et éducation (Expérience et éducation, 1938)* Traduit par M-A Carroi, Paris : Nouvelle édition, Paris Armand Collin.

L'autre aboutissement du travail de ce laboratoire pédagogique qui permet aussi de le rendre légitime au sein de l'établissement est l'organisation des journées pédagogiques qui peut aller jusqu'à l'animation par les enseignants eux-mêmes, leurs mises en pratique à titre expérimental donnent progressivement la crédibilité au groupe et rendent plus facile l'élaboration des équipes pour la suite.

Les principes mis en place sont de plus en plus professionnels dans un domaine souvent ignoré par les enseignants. Ce sentiment de professionnalisation est très fort et très particulier dans un secteur d'activité où c'est plutôt l'individualisme et le « tâtonnement » qui prévalent laissant un sentiment d'amateurisme fort.

Ainsi les enseignants s'engagent plus facilement dans le travail d'équipe et acceptent les décisions managériales indispensables pour aboutir. La responsabilité pédagogique s'exerce dans l'organisation des plannings hebdomadaires et annuels. Le rythme de travail des jeunes est important, d'autant plus qu'ils doivent partager leur temps de formation entre les cours théoriques, la pratique en atelier et enfin la pratique en stage dans les entreprises.

Il faut donc une parfaite connaissance des milieux professionnels, des contenus pédagogiques, l'organisation de l'établissement, les contraintes réglementaires, les obligations légales, les équipements, Cette responsabilité ne peut s'exercer qu'en équipe. Je travaille avec des collaborateurs qui n'existent que dans l'enseignement professionnel : Le Directeurs Délégués à la Formation Professionnelle et Technique : des collaborateurs précieux qui m'apportent les connaissances de la profession dont ils ont besoin pour exercer pleinement leur responsabilité pédagogique.

Enfin cette responsabilité pédagogique va plus loin lorsqu'il s'agit de formations qui ne relèvent pas de l'éducation nationale mais qui intéressent directement les professionnels : entreprises, syndicats patronaux,

Il faut alors recréer toute l'ingénierie pédagogique d'une formation : création du référentiel de métier, écriture du référentiel de formation, élaboration du référentiel de certification avant de mettre en œuvre les outils pédagogiques et de constituer les équipes pour assurer la formation. Ce fut le cas par exemple dans l'élaboration du titre de « Créateur(trice) de mode » déposé au Registre National des Certifications Professionnelles en septembre 2016.

J'ai eu le plaisir de mettre ce projet en œuvre. Les hésitations furent nombreuses et surtout il n'existait aucune certitude de réussite lorsque j'ai lancé ce projet. La fédération du prêt à porter féminin a toujours soutenu ce projet mais ce n'était pas une garantie de réussite.

2.3.9 La nécessaire innovation conduit à l'ingénierie pédagogique :

L'intuition, car il s'agit là encore d'une intuition reposait toujours sur les mêmes intuitions initiales de mon enfance : il fallait confier une responsabilité aux jeunes, c'est pourquoi ECAMOD est un atelier de production qui permet aux élèves de recevoir des clientes et aussi créer, fabriquer et vendre des vêtements.

Il fallait également que les compétences soient étendues avec l'acquisition d'une vision globale dans la profession. C'est ainsi que la formation est à la fois de stylisme et de modélisme là où les formations de BTS ont été séparées depuis longtemps avec d'un côté les formations au design et de l'autre les formations au modélisme et au montage du vêtement. Il aura fallu toute la démarche de construction de la certification pour déposer le titre au RNCP afin de structurer la réflexion autour de l'intuition de départ.

Lorsque nous avons écrit le référentiel de métier et de formation du chef d'établissement, nous avons fait la liste des personnes avec lesquelles il est en relation : les élèves, les parents, les enseignants, les personnels, les cadres du rectorat, les instances de l'enseignement catholique, les représentants des organisations patronales, les entreprises, les représentants des collectivités territoriales puis nous avons listé les activités qu'il devait mettre en œuvre avec chacun.

Nous assimilions cela à du management. J'ai maintenant le sentiment de devoir être un leader relationnel plus qu'un manager. Le management n'est qu'un outil pour me permettre de guider toute la communauté dans le projet commun à l'heure où la démarche individuelle est exacerbée.

Nous avons vu que dans un établissement privé sous contrat d'association avec l'État, un certain nombre de personnels enseignants sont rémunérés directement par l'État et donc placés sous sa responsabilité, le chef d'établissement recevant une délégation du recteur pour en assurer le management à l'intérieur de l'établissement.

En revanche, le personnel de service, le personnel éducatif, les services techniques, les services administratifs, le service pastoral pour les établissements catholiques, sont tous gérés par l'organisme de gestion et donc confiés à la responsabilité directe du chef d'établissement. Il m'appartient de mettre en œuvre l'organigramme de l'établissement, de veiller à ce que tous les services soient assurés avec l'ensemble des personnels en place et que toutes les missions fondamentales de l'établissement soient assurées correctement.

Pour ce faire il faut que l'ensemble des ressources humaines de l'établissement soit géré parfaitement. D'abord veiller à ce que les représentations sociales du personnel fonctionnent correctement, que toutes les questions qui intéressent les différentes catégories de personnels soient gérées de façon satisfaisante en respectant les règles financières. Mais c'est aussi un gros travail d'écoute et d'accompagnement de chacun des personnels. Le chef d'établissement doit rester suffisamment proche de chacun pour qu'il puisse s'exprimer tout en gardant les distances nécessaires afin que les décisions puissent être prises correctement.

C'est un équilibre quotidien qui ne peut se tenir qu'avec un organigramme bien structuré, des tâches et fonctions clairement établies à l'intérieur de l'établissement pour que chacun puisse contribuer parfaitement au bon fonctionnement de l'ensemble tout en ayant le sentiment d'être respecté, écouté et reconnu.

L'exercice est particulièrement difficile comme en témoignent ces quelques chefs d'établissement : « la distance professionnelle est nécessaire ; « pour moi qui étais leur collègue, la plus grosse difficulté fut de leur communiquer des objectifs professionnels et non des intentions éducatives » « Le plus difficile c'est de trouver la bonne distance » « Je fais le tour de l'établissement et j'essaie d'associer dans mes paroles de professionnel une note personnelle » « Nul ne peut prétendre réussir la relation avec tous » « Les problèmes humains ça explose tout d'un coup sans que ce soit prévu » « Un équilibre humain c'est tellement fragile » « Pour devenir proviseur, il faut avoir envie de manager des équipes, de se frotter, de ne jamais être seule ; il ne faut pas chercher le confort de la solitude du professeur dans sa classe »⁴⁹ .

Dans la définition de la société moderne, l'éducation est confiée à la famille et l'instruction à l'école. Affirmation d'autant plus importante dans l'enseignement technique professionnelle où il est nécessaire de développer des compétences chez les jeunes pour faciliter ensuite une insertion professionnelle et une intégration dans la société. Autant dire que dans cette société moderne les tâches confiées à l'enseignement professionnel sont déjà multiples.

Dans la société post moderne dans laquelle nous sommes aujourd'hui, les questions éducatives nous arrivent au quotidien dans l'établissement, ce qui déconcerte bon nombre des acteurs de l'école et en premier lieu des enseignants.

Inutile de rappeler là qu'il est bien loin le temps où l'enseignant était le maître incontesté dans sa classe. Aujourd'hui tout doit être expliqué, pas simplement affirmé de façon très autoritaire. C'est ainsi par exemple que le règlement fait l'objet de discussions avec les jeunes, avec les familles, et qu'il doit d'abord être approuvé par tous avant d'être applicable.

L'organisation familiale a tellement évolué que le partage des tâches éducatives n'est plus aussi clair qu'au temps de la société moderne.

Heureusement que des témoignages viennent consolider le travail des enseignants comme celui de Marie Audrey, reçue lors des interviews de jeunes : Elle est maintenant chef d'entreprise et fière de l'être. Elle se présente comme « créatrice de valeurs », et a ouvert une galerie d'art qu'elle se plaît à faire grandir. Mais avant d'en arriver là et grâce à son dynamisme et à sa joie de vivre, elle a traversé des périodes bien difficiles et son orientation n'a pas toujours été aisée.

⁴⁹ Rollin, F. ((1992) *Chef d'établissement, une passion, des métiers*. Lyon : Chronique Sociale. p.63

Marie-Audrey situe le moment de son basculement professionnel lorsqu'elle s'inscrit dans une formation technologique qui va lui permettre de reprendre confiance en elle : *« ça m'a permis de retrouver confiance en moi, et j'en suis sûre aujourd'hui, c'est le lycée qui m'a appris à me connaître, et y a beaucoup aussi, les profs, la pédagogie des profs, qui permettent d'être à l'écoute et de dire ce qui est bon pour nous..... »*. Derrière son apparence solide et dynamique Marie-Audrey nous rappelle qu'elle a eu besoin à tout moment de prendre de l'assurance en ayant confiance en elle grâce au regard des autres, notamment de ses enseignants.

J'ai acquis la conviction qu'il m'est indispensable de structurer un travail éducatif pour des jeunes dont la période d'adolescence est particulièrement troublée. Ce travail éducatif doit se mettre en place avec des enseignants qui sont quand même perturbés par la remise en cause permanente de ce qu'ils font et l'obligation de tout justifier. Pour ce faire, je me dois d'être aux côtés des familles elles-mêmes aussi fortement troublées par les évolutions sociétales des adolescents.

Le lycée professionnel et technique qui fait déjà le lien entre l'école et l'entreprise et a la lourde tâche de préparer les jeunes à leur insertion professionnelle et sociétale se voit confier maintenant une tâche complémentaire éducative souvent laissée-pour-compte dans l'enfance, et qui ressurgit à l'adolescence de façon brutale dans les familles, quelles que soient leur composition.

Aujourd'hui plus que naguère, tant vaut le chef d'établissement, tant vaut l'établissement. Le directeur joue un rôle de plus en plus décisif dans le développement de l'éducation. Or il est placé dans une situation contradictoire :

« Premier représentant de l'État, il doit jouer un rôle d'adaptation aux circonstances locales ; il a toutes les contraintes du fonctionnaire et tous les inconvénients d'un chef d'entreprise privée sans les avantages correspondants. Nous venons de recevoir, de l'autorité centrale, suite aux démissions fréquentes la consigne de ne pas décourager les chefs d'établissement » ainsi s'exprimait un recteur en 1992, mais c'est encore vrai en 2019.

À pareille époque un directeur diocésain (dans l'enseignement privé catholique) reconnaissait que *« le chef d'établissement est probablement le personnage central de la réalisation de l'acte éducatif. Il tient dans le système la place d'un pivot »*⁵⁰.

C'est ainsi qu'en 2016 j'ai commencé un Master en Éducation Comparée pensant qu'il m'était possible d'analyser plus en profondeur mon travail au travers d'une étude comparée entre différents systèmes d'enseignement professionnel à travers le monde.

En réalité, les questions se sont multipliées pour analyser l'exotisme dans lequel se trouvent les jeunes mais aussi dans lequel je me retrouve. Sur les *« Partenariats entre l'éducation nationale et les entreprises dans la formation des enseignants de la formation professionnelle »* (Mémoire de Master P. Hauchard 2017) la conclusion ci-dessous pose encore beaucoup de questions :

⁵⁰ Ibid p. 175

L'étude des systèmes de formation des enseignants de la formation professionnelle des 4 pays (France, Allemagne, Maroc et Liban) suivie de l'enquête auprès des utilisateurs nous a permis d'abord d'identifier les dispositifs qui vont dans le sens d'une synergie entre l'éducation nationale et les milieux professionnels, ce qui confirme que ce principe peut être mis en œuvre.

Les pays émergents ont souvent des dispositifs bien inspirés de ce qu'ont fait avant eux les pays occidentaux (système dual venant de l'Allemagne, APC proposé par le Canada). Ils peuvent ainsi essayer de ne pas commettre les mêmes erreurs et d'aller plus loin dans la démarche. Leurs structures représentent cependant un frein à la mise en œuvre directe des dispositifs théoriques.

En revanche, les pays occidentaux qui bénéficient d'une grande expérience en matière de formation professionnelle doivent, en toute logique, se moderniser pour adapter les cursus et les structures aux besoins d'aujourd'hui.

On observe alors toute la résistance au changement des différents acteurs. L'exemple de la France est représentatif de cette réalité avec un système centralisé qui ne répond plus aux besoins de la formation professionnelle, aux demandes des entreprises et à la réalité de la jeunesse actuelle.

Les enseignants expriment en grande majorité leur satisfaction dans le contact avec les milieux professionnels. Ils disent que cette démarche est nécessaire. Cette proximité recouvre deux aspects fondamentaux en matière de formation professionnelle : D'abord le suivi des nouvelles technologies et l'adaptation indispensable aux évolutions industrielles et scientifiques.

Le monde économique dans toutes ses composantes est en perpétuel mouvement, la formation professionnelle doit y être également. Ce qui est difficile lorsqu'elle est uniquement rattachée au monde scolaire dont les enseignements fondamentaux restent stables. Le second aspect est directement lié à la pédagogie : Il existe en entreprise des méthodes de management indispensables à son bon fonctionnement dont des méthodes pédagogiques qui pourraient être approfondies.

L'Allemagne est certainement le pays qui connaît et met le plus en valeur les bienfaits de la formation en entreprise. La diversité des pédagogies mises en œuvre dans l'entreprise et dans le monde scolaire représente une grande richesse qui mérite d'être explorée. C'est dans la collaboration entre les structures publiques et les organisations privées que se trouvent les nombreuses clés de l'évolution et du progrès dans la formation professionnelle.

Au cœur d'une crise qui se perpétue, la formation professionnelle représente un levier fondamental qu'il faudrait actionner davantage pour l'avenir des jeunes et des entreprises. La formation des enseignants ne représente qu'un volet de la formation professionnelle qui pourrait, semble-t-il être valorisée. Nous devons pour cela mettre en valeur tous les dispositifs qui relèvent d'un partenariat, notamment entre les ministères de l'éducation dans chaque pays et les entreprises, pour mettre en évidence toute la richesse pédagogique de chacun.

Ces partenariats « gagnants-gagnants » permettraient de passer d'un climat de suspicion entre le « privé » et le « public » à une véritable collaboration positive.

Il semble nécessaire de poursuivre ce travail de recherche qui s'inscrit dans les orientations proposées par l'ISP à de futurs doctorants : Systèmes éducatifs et politiques éducatives (engagement professionnel des acteurs des systèmes éducatifs).

Le contexte économique mondial ainsi que la situation des entreprises et de l'emploi en France nous obligent à nous poser toutes sortes de questions sur l'efficacité de la formation initiale, notamment la formation professionnelle.

Aussi il convient d'abord de s'interroger profondément sur les besoins véritables de notre société envers la formation professionnelle. Il ne s'agit pas de recenser la demande des entreprises (publiques et privées) en matière de recrutement mais bien de s'interroger sur ce qu'exprime la société dans son ensemble pour assurer sa pérennité et préparer un avenir meilleur pour ses enfants.

L'organisation du travail au sein de l'entreprise et des services publics est un moyen et non une fin en soi. La formation professionnelle à qui nous attribuons facilement la vocation de préparer les jeunes à entrer dans une activité professionnelle au sein du monde économique se doit également de porter un regard plus large sur la société de demain, l'évolution du monde économique, des entreprises, des emplois, ... et donc la place de l'homme au cœur de la société.

C'est à partir de cette étude que l'on pourrait préciser ce que sont les besoins de la formation professionnelle : Les secteurs d'activités en développement, les pans de l'économie qui disparaissent, les nouvelles technologies et toutes les activités qu'elles génèrent, la nouvelle conception de l'entrepreneuriat et la vision des jeunes en matière d'activité professionnelle.

Les compétences que doivent acquérir les jeunes pour une entrée efficace dans le monde du travail et dans la société définissent la méthode pédagogique qu'il faut impérativement développer en matière de formation professionnelle. Les recherches pédagogiques sont très nombreuses et la documentation foisonnante. Il convient de faire une étude bibliographique importante en matière pédagogique pour confirmer la méthode la plus appropriée à la formation professionnelle.

C'est à partir de l'expression claire de ces besoins que nous pourrions alors nous interroger sur l'efficacité dans l'actuel recrutement et la formation des enseignants, de la formation professionnelle qui se fait avec les mêmes méthodes pour tous les enseignants de l'éducation nationale qu'ils soient dans l'enseignement primaire, secondaire général, technique ou professionnel.

Quelles sont les méthodes de recrutement dans les différents réseaux : enseignement public, enseignement privé sous contrat, fédération laïque de l'enseignement, réseau des centres de formation des apprentis, les centres de formation continue, le réseau des chambres de commerce et d'industrie, ... ?

Faut-il maintenir ou non ces méthodes identiques ? Qu'en est-il de la « masterisation » dans l'enseignement professionnel ? Comment se fait la formation et quels sont les enseignants qui en

bénéficient ? Quel regard portons-nous sur d'autres systèmes dans le monde ? Quels sont les moyens en place pour identifier les besoins réels et l'évolution en matière de formation professionnelle ? Quels sont les contenus de formation ? Quelles sont les méthodes de formation ? Quel niveau de satisfaction auprès des enseignants vis à vis de la formation qu'ils ont reçue ? Quel regard portent les milieux professionnels sur les enseignants et la formation qu'ils reçoivent ?

Nous pourrions étudier le bien-fondé d'une évolution dans l'organisation et la structure de la formation des enseignants de l'enseignement professionnel. La polyvalence et la transversalité ont tendance à simplement élargir les méthodes utilisées pour l'enseignement secondaire général à l'enseignement professionnel et technologique.

Il faudra utiliser toutes les ressources pour les interroger en rapport direct avec le sujet traité. Ce travail est d'autant plus utile qu'il permettra certainement d'apporter un éclairage nouveau sur les pédagogies classiques utilisées dans l'enseignement mais aussi et surtout sur les méthodes de formation des enseignants. Ce n'est pas simplement en se regardant qu'on peut évoluer mais bien en se comparant avec les autres.

Les phénomènes d'inadaptation scolaire qui se révèlent au sein des lycées professionnels témoignent de la difficulté des élèves à trouver un terrain d'expression de leurs compétences psychologiques et culturelles.

L'étiquette « d'inadapté scolaire » témoigne d'un moment critique où le choix vocationnel chaotique d'un élève questionne les lycées professionnels sur leur compétence à l'accompagner autour d'une conjugaison harmonieuse entre l'acquisition de connaissances scolaires et l'inclusion de compétences professionnelles. Cet élève est alors dans une situation paradoxale au sein de laquelle l'essentiel de l'enseignement scolaire ne lui permet pas de mobiliser des émotions cognitives appropriées.

A une anthropologie déficitaire qui évalue un élève à partir de ses manques, nous proposons de préciser les contours d'une anthropologie capacitaire, où une évolution du manque est remplacée par une évaluation de l'ad-venir au sens où Vallet et Meziani le proposent. (2015).

Ainsi, nous pourrions préciser de quelles façons le devenir professionnel des élèves qui se construit dans les enceintes scolaires, s'appuie sur des dynamiques qui obligent un enseignant à faire le deuil d'un fantasme de toute puissance et à accepter de ne pouvoir modeler le développement de l'autre, alors que c'est celui-ci qui en est l'acteur et l'auteur. En précisant ces deux rôles d'acteur et d'auteur, nous identifierons deux dispositifs d'évaluations compréhensibles qui favorisent la reconnaissance de deux styles de compétences chez un élève : Un style de compétences où il s'agit de doter un élève d'un savoir-faire adapté aux dimensions réelles de métiers en constante évolution, et un autre style de compétences où il s'agit de doter un élève de savoir-être adapté à des exigences culturelles et à une vocation professionnelle en construction.

Quels sont les effets de cette double reconnaissance des compétences personnelles d'un élève sur le devenir de son équilibre professionnel ? Existe-t-il des styles de formation à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ? De quelles façons se mettent en place des situations de formation auprès des jeunes, dans le but de développer chez eux des compétences adaptées à l'émergence de leur engagement vocationnel ?

De quelles façons les motivations hédoniques et ou démoniques des adolescents sont-elles sollicitées lors de leur vie scolaire, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leur orientation scolaire et de ne pas ressentir encore les dynamiques vocationnelles qui sont à l'œuvre lors de leur passage de l'adolescence vers l'âge adulte ?

Ma trajectoire personnelle et professionnelle ainsi que celle des élèves qui me sont confiés s'apparentent à des processus stochastiques, résultats à la fois du hasard et d'une part de déterminisme et ne présentant jamais une forme rectiligne entièrement prévisible. Ces trajets évolutifs ne sont pas complètement soumis au hasard.

A mi-chemin entre des généralités universelles et des particularités strictement individuelles, c'est dans cet esprit que je me suis engagé dans ce travail de recherche et donc dans cette nouvelle posture de praticien devenant chercheur. Dans l'enseignement technique et professionnel, les problématiques sont telles qu'il faut chercher pour trouver les bonnes réponses.

« La mise en perspective de la transversalité des diverses problématiques en cause, en même temps qu'elle impose la modestie, permet de conserver la mine de sens que produit le chaos, à condition qu'on cesse de le considérer comme désordre et qu'on accepte de suivre les chemins qu'il propose à notre sagacité en abondant ponctuellement notre désir de maîtrise »⁵¹.

La maîtrise du chef d'établissement est fondamentale puisque le sentiment de chaos est souvent ce que vivent les enseignants et les élèves en lycée professionnel. La recherche sur la pratique quotidienne permet d'alimenter la communauté scientifique mais aussi la pratique elle-même pour lui donner du sens.

Ce n'est qu'après avoir dirigé trois établissements professionnels et rencontré de nombreux chefs d'établissement dans la responsabilité nationale à l'UNETP, que les constats communs me soit apparus. Ainsi des phénomènes sont observables, quantifiables et peuvent faire l'objet d'analyses plus profondes pour faciliter les décisions futures à prendre, ainsi que la recherche permet d'alimenter la pratique quotidienne pour mieux la maîtriser. J'ai bien conscience de la place centrale que j'occupe dans l'institution, une meilleure maîtrise qui s'appuie sur des éléments de recherche permet de consolider aussi ce qui se passe en lycée professionnel et technique.

Ruth Canter Kohn pose le débat de l'articulation entre le praticien et le chercheur d'une façon qui convient tout à fait au cadre dans lequel je suis actuellement : « un chercheur peut-il penser

⁵¹ Mackiewicz, M-P. (2018). *Praticien et chercheur. Parcours dans le champ social*. Paris : L'Harmattan. p. 50

autrement que ce qui a déjà été pensé.... Est-il répétiteur d'auteurs déjà connus, applicateur d'un objet nouveau, d'une pensée déjà construite ?

Demander à un jeune chercheur de valider sa pensée par rapport au droit fil d'un penseur nous met dans une position impossible. Tous les gens qui ont fait avancer la pensée ont été en conflit de loyauté avec leurs appuis. Le conflit de loyauté c'est de trouver autre chose.... En permanence j'ai transgressé par rapport à ce que je savais, ce que je pensais, pour pouvoir développer, pouvoir transformer. »⁵².

Jean Marie Barbier dans le vocabulaire d'analyse des activités définit la transformation : « Paradigme de pensée investi dans l'analyse de l'activité, faisant de l'activité analysée un processus situé, intervenant lui-même sur des processus en cours, et dont l'analyse est elle-même un processus (...) rien ne naît, ni ne périt, mais des choses déjà existantes se combinent, puis se séparent disait Anaxagone de Clazomères, au Vème siècle av. J.C. (...) pour Winnicott: le monde est déjà là et en même temps il est créé par le sujet et pour Jean Paul Sartre Au-delà de ce que je suis de par l'hérédité et de ce qu'on fait de moi par le milieu et l'éducation, il y a ce que je fais avec ce que je suis et ce qu'on a fait de moi »⁵³(Barbier. J-M. 2017, p.194).

Quelle que soit l'approche, elle rejoint ce que je vis dans l'enseignement professionnel qui, peut-être inquiète ou déstabilise de nombreux enseignants : Tout est en mouvement ; tout est soumis au changement et à la transformation. Qu'il s'agisse des jeunes que nous accueillons ou du monde économique auquel ils se destinent, rien n'est stable et tout se transforme sans cesse.

Alors le chef d'établissement d'un lycée professionnel doit prendre la posture du chercheur à tout moment pour apporter les solutions nouvelles au contexte nouveau et permettre aux élèves de construire leur chemin de vie.... « On constate tout pareillement la montée du paradigme constructiviste, que l'on peut présenter notamment comme une pensée de la transformation continue et conjointe des activités et des sujets par et dans les activités.

Ce paradigme invite à porter attention, moins aux relations de causalité conditions/événements/conséquences qu'aux corrélations de survenance entre phénomènes identifiés dans différents champs/espaces ; il invite également à relativiser les découpages disciplinaires au profit d'approches transversales.⁵⁴ (Barbier. J-M & Durand. M., 2018, p. 13)

Concept transposable au chef d'établissement devenu chercheur : l'ensemble des unités qui peuvent commuter dans le contexte (définition du Grand Larousse Universel) de l'enseignement professionnel est vaste.

⁵² Ibid p. 51

⁵³ Barbier, J-M. (2017). *Vocabulaire d'analyse des activités. 2^o édition revue et augmenté*. Paris : Presses Universitaires de France. p.194

⁵⁴ Barbier, J-M. & Durand, M. (2018). Représenter/transformer. *Débats en analyse des activités*. Paris : L'Harmattan. p. 13

Mais le chef d'établissement doit apprendre à les lire, les rapprocher, les observer, les analyser, les ordonner, les classer, les prioriser pour faciliter la prise de décision. Cette réalité est aussi celle du chercheur qui se doit de structurer sa pensée et sa réflexion dans un univers en mouvement et qui se transforme pour que ces travaux soient efficaces.

En sciences de l'éducation, il n'est point de recherche qui puisse sortir de son contexte alors même que celui-ci se transforme ... grâce précisément aux travaux de recherche en éducation.

Cela implique d'interroger dans un premier temps les fondements d'une pédagogie de projet authentique qui valorise un « côte à côte éducatif » où enseignants et élèves apprennent à vivre pleinement les expériences de la rupture des habitudes, les expériences de la responsabilité partagée et les expériences de la confiance réciproque.

Dans un second temps, il s'agira de considérer les espaces et les temps d'un lycée professionnel comme des opportunités de gérer l'imprévu, l'inattendu et l'incertitude, afin de favoriser un apprentissage de ce qui fonde un acte professionnel : concevoir un moment critique comme l'occasion de prendre une décision dans l'urgence, dans un souci d'efficacité.

Dans ce premier chapitre, nous avons mis en exergue la nécessité de reconnaître des compétences acquises dans des dispositifs extérieurs à ceux mis en place par l'Éducation Nationale. Cette nécessité concerne aussi bien les élèves que les enseignants et les chefs d'établissement.

Ainsi, une compréhension des trajectoires des personnes qui développent un parcours de vie au sein des lycées professionnels va être privilégiée autour d'une question : comment comprendre les processus qui troublent l'inclusion de personnes qui sont amenés à se construire une nouvelle identité au sein des lycées professionnels ?

Ce sera ainsi l'occasion de découvrir la place que peut tenir l'exotisme dans les lycées professionnels, notion définie par Victor Segalen comme la reconnaissance du différent, la perception du divers, la connaissance de quelque chose qui n'est pas soi-même et le pouvoir de se concevoir autre⁵⁵ (Segalen, 1986). Alors, à la croisée de tous les défis, il s'agira de développer les principes d'une approche systémique au cœur des lycées professionnels, afin de conjuguer de façons plurielles la notion d'exotisme et de mettre le « divers » au cœur des dispositifs de formation proposés aux élèves.

3 La symphonie des acteurs

Une recherche se construit sur des terrains. Et ces « terrains » d'où proviennent les données sont choisis en fonction de leur potentiel de théorisation. Ces données peuvent prendre la forme de notes prises après une conversation informelle, de données d'archives, d'archives, de transcriptions

⁵⁵ Segalen, V. (2014). *Essai sur l'exotisme*. Paris : Librairie Générale Française.

de différentes sortes d'entrevues (individuelles ou de groupes), de données tirées de documents audiovisuels, de notes d'observation, de résultats d'autres recherches (incluant des données quantitatives), de descriptions d'artefacts, de données provenant de journaux ou de correspondances épistolaires, ...

L'intérêt génétique d'un terrain réside, en premier lieu, dans les résistances multiples, singulières et objectives qu'il oppose à une simple description : toute interprétation semble vaine tant qu'on ne l'a pas saisie d'abord comme objet, et tant qu'on n'est pas capable d'en offrir une image.

En deuxième lieu, il réside dans la possibilité de saisir la démarche intellectuelle de celui qui l'a composé ; en filigrane son raisonnement tout entier depuis la description initiale des données récoltées jusqu'aux propositions interprétatives finales, quelles que soit la discipline à laquelle on choisit de relier celles-ci. Il est permis de séparer deux catégories de démarches. Ce sont, d'une part, celles qui portent sur l'acquisition et la manipulation des données.

Viennent ensuite, d'autre part, les opérations mentales par lesquelles le chercheur passe de ces données collectées à l'énoncé de propositions interprétatives raisonnées à leur sujet, dans les ordres les plus variés. J'entends ici par interprétation, d'une manière générale, le processus qui conduit à donner un sens aux données récoltées.

En premier lieu, il va de soi que la conduite d'acquisition ne se réduit pas à des opérations matérielles : celles-ci sont elles-mêmes le lieu ou le fruit de raisonnements touchant aux techniques de collecte, au même titre que toute procédure d'observation dans les sciences de l'homme ou de la nature.

En second lieu, il existe une interaction évidente entre les deux catégories de conduites que n'exprime pas toujours le chercheur qui reste focalisé sur une chaîne linéaire basique : la collecte des matériaux, sur le terrain (comme aussi dans des publications) est ou devrait toujours être subordonnée à des « stratégies d'observation » plus ou moins explicites, fondées elles-mêmes sur un état de connaissances et sur des objectifs qui renvoient aux conduites d'interprétation, passées ou présentes.

3.1 Généalogie d'un terrain de recherche

Ce sont pour l'essentiel des entretiens individuels ciblés avec des personnes marquées pour une partie, et d'autres issus d'un travail d'analyse de deux cohortes singulières d'élèves. Une abondance de personnages identifiés qui appartiennent à des milieux différents et c'est tant mieux, constituent donc ce terrain de recherche ; qui se frottent l'un à l'autre et peut-être parfois se pénètrent.

Les acteurs de la symphonie				
Anciennes élèves	Directeur/ Provisieur	Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technique		Autres
Anna Anne Sophie Marie Audrey, devenue chef d'entreprise Hermine Charline Christine Sandrine Sophie	Besin Philippe, lycée Notre Dame La Providence de Orchies (59) Chevalier Brigitte, lycée Elisa Lemonnier Paris 15ème Chopineaux Ladja, du lycée Belliard Paris 18° Dupeyron Sylvie, lycée Ferdinand Buisson de Eaubonne (95) Le Gall Joseph, lycée Sainte Anne de Saint Nazaire (44) Piazza René Jean, lycée Renaudeau de Cholet (49) Steck Alain, lycée Charles de Foucauld Shiltigheim (67)	Briant Willy : lycée La Baugerie (44) De Baulieu Caussimon Magdala : lycée Albert de Mun Jammes Michaël : lycée Georges Baptiste de Canteleu (76) Leichtmann Frédéric : lycée Alexandre Dumas de Illkirch Grafenschtaden (67)	Moulin François : Enseignant cuisine lycée Albert de Mun responsable du projet S2S2 Rosier Verdenet Isabelle : conseillère Principale d'Éducation au Lycée Albert de Mun	Gattaz Yvon : Ancien Président du MEDEF, Président de l'AJE, membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques Lubrano Guillet Marcelle : Maître d'art Parurier Floral, Présidente de l'Association Nationale des Maîtres d'Art

Figure 6 Les acteurs de la symphonie

Ce terrain comporte donc, une pluralité de timbres et de registres, de situations et de thèmes qui favorise la montée d'une pâte textuelle qu'agitent les deux mouvements contraires et complémentaires : d'écartement d'éléments tendant à s'attirer, de rapprochement d'éléments tendant à se repousser. L'écartement produit des figures textuelles de type : fracture et dislocation ; le rapprochement produit des effets de fusion insolite et inattendue. La tension du texte se crée notamment à partir d'une alternance (pouvant faire penser au couple diastole/systole) de ces deux mouvements. D'un point de vue formel, la structure d'ensemble proposée peut se définir comme une vaste plate-forme symphonique et chorale, d'où se détachent des petites structures : des duos, des trios, des quatuors... voire plus.

La première cohorte que nous observons est celle de jeunes qui entrent en classe de seconde professionnelle hôtellerie. Les prénoms utilisés sont fictifs cependant ils faut les identifier pour bien suivre leur parcours pendant les 3 années.

3.1.1 Les jeunes à leur entrée en seconde :

Prénom	Age	Situation avant d'entrée en seconde professionnelle
Océane	17	Des difficultés dans l'enseignement général peu prises en considération par les enseignants. Un redoublement en classe de 4°. « J'aime pas le « général », c'est beaucoup d'apprentissage, c'est du par cœur (...) c'était toujours écrire, écrire, et apprendre chez soi, c'était pas très interactif quoi ! » des difficultés en mathématiques qui n'ont pas été surmontées. « Personne n'était contre mon projet parce que tout le monde le connaissait (...) J'avais pas envie de continuer dans le général. J'avais pensé au CFA, mais c'est vrai que j'avais juste 16 donc pour aller en CFA, c'était quand même à Paris, donc ça allait être fatigant, et puis je préférais avoir mes vacances scolaires »
Léa	16	Comment le collège s'est passé : « plutôt bien, j'ai redoublé la 4) par contre. Certaines difficultés comme le programme change beaucoup, surtout en Maths, mais ça m'a bien aidé de refaire une 4°, et sinon, pour la 3° ça s'est bien passé, j'ai passé mon brevet avec mention assez bien (...) en vrai, j'avais les capacités de pouvoir passer en général mais j'ai préféré le bac pro puisque je voulais être dans le vif du sujet, j'aimais pas trop le concept d'être sur une chaise, d'étudier toute la journée, je préférais quelque chose de plus ludique, plus dynamique, et puis finalement ça me plaît bien »
Edmond	16	Au collège tout s'est bien passé jusqu'en 3° où tout s'est alors dégradé. Puis passage en seconde générale et technologique. Au 3° trimestre, il semble que l'ensemble de la classe posait des problèmes notamment de discipline et le conseil de classe a émis un avis particulier « vous faites ce que vous voulez, 2 nd e générale ou seconde professionnelle, faites ce que vous voulez ». Un seul rendez-vous avec le conseiller d'orientation en classe de 3° sans avis particulier. En classe de seconde, les résultats ne dépassent pas les « 5 » de moyenne et l'indiscipline est permanente. Vient alors le projet de passer en bac technologique et surtout la possibilité de faire un mini stage dans un lycée professionnel et la vocation est née. Sur le plan personnel la classe de seconde a été importante : « Mes copains n'avaient pas envie que je parte de la seconde, parce que c'était, même si j'ai fait beaucoup de bêtises, ça restera gravé parce que j'étais, c'était une de mes meilleures années de « glandouillage », on peut dire ça et parce que j'ai vraiment adoré parce que je me suis fait beaucoup de potes et je les vois encore..... »
Hippolyte	16	Peu de travail au collège : « au début ça allait bien, après j'ai commencé à un peu lâcher, je commençais à descendre et après, je ne pouvais pas rentrer en « général » du coup je me suis donc orienté vers le pro. J'aimais beaucoup la cuisine et je me suis dit « pourquoi pas ! et mes parents m'ont soutenu. Ils m'ont posé quelques questions et après ils ont dit qu'ils étaient d'accord ». Il aura fallu ensuite la visite à une porte

		ouverte du lycée professionnel pour valider définitivement le choix.
Gia Huy	15	Les difficultés au collège n'étaient qu'en mathématiques alors que tout se passait bien pour les autres matières sans travail ! le choix de la seconde professionnelle s'est fait après l'échec au brevet des collèges par les parents ainsi que le choix de la cuisine. Gia Huy est un jeune peu engagé dans sa scolarité et surtout peu travailleur.
Alexis	15	Comment s'est passé le collège ? « moyen et pourquoi ? » parce que j'avais la flemme de travailler surtout ! » puis c'est le choix d'une filière professionnelle : « j'ai choisi ça parce que ça m'intéressait et mes parents m'ont complètement suivi dans mes projets »
Luiz	18	« J'ai décidé de faire de l'hôtellerie parce que c'est ce que je voulais faire, j'avais l'intention d'ouvrir un hôtel ou un restaurant au Japon, à Tokyo et j'ai décidé de faire du bac pro parce que je n'arriverais pas à faire du général. C'était trop compliqué et il me fallait quelque chose pour bouger. Du coup, j'ai choisi l'hôtellerie »
Sacha	15	« Mes 4 années de collège se sont bien passées, j'avais des problèmes de concentration, un peu, je n'étais pas trop fait pour la « générale ». Je n'aimais pas trop rester assis, être tout le temps sur une chaise. Mais, bon, on m'a mis dans un bon collège pour ceux qui manquent de concentration ». Les parents n'étaient pas d'accord alors que le conseil de classe de 3 ^o émettait un avis très favorable compte tenu de l'hyper activité permanente en classe.
Victoria	15	Élève studieuse avec des résultats moyens au collège et un choix qui s'est fait naturellement vers l'hôtellerie « du coup, je suis fière de moi, et avec le temps j'ai su que l'hôtellerie me plaisait vraiment »
Aurélien	16	Une vraie révélation en cuisine après une scolarité au collège difficile et une orientation imposée en fin de 3 ^o . Difficile d'accepter cette décision mais au final : « la classe de seconde se passe bien, c'est une année révélatrice pour moi et ça m'a donné envie de continuer »
Samuel	15	Un élève studieux et sérieux en collège avec des résultats moyens. A besoin de beaucoup de calme pour maintenir son attention et réussir. Peu à l'aise dès qu'il y a des perturbateurs dans une classe.
Tony	15	Des années collèges correctes avec des « notes un peu vagues dans certaines matières et des difficultés (...) certainement à cause de problèmes de méthodologie » Une orientation en bac pro voulue amis des parents réticents : « parce qu'ils savent qu'avec le « général », on peut s'orienter vers plusieurs métiers plus tard et moi j'ai choisi « pro » parce que je voulais me concentrer sur la cuisine, j'aimais ça et j'étais passionné ».
Camille	17	Au début du collège tout allait bien. C'est en 3 ^o et en classe de seconde que tout s'est aggravé. Manque de travail et des résultats en baisse totale. «Ça me plaisait pas du coup j'apprenais pas et du coup, mes parents, à la réunion de fin de seconde, y avait la réunion pour voir l'orientation et du coup il y avait le lycée professionnel. Je suis venue

		aux portes ouvertes et ça m'a plu »
Clément	15	« Le collègue c'était cool, mais pas les notes ! » c'est nettement un manque de travail qui a provoqué les mauvaises notes. « Je m'étais dit avant l'orientation, les choix que je voulais faire. J'aimerais bien un bac pro parce que je n'avais pas envie d'être assis toute ma vie sur une chaise et du coup on a regardé tout ce qui pourrait me plaire et je me suis dit : ah ouais, la cuisine, ça peut être bien ! »
Esther	15	Le collègue s'est bien passé. Les résultats sont très moyens malgré un travail acharné. L'orientation est choisie, les parents et le conseil de classe encouragent un passage en bac pro : « Même le conseil était pour, parce qu'ils savaient qu'en « général » je me plairais pas du tout. Et que quelque chose qui est plus vif, dans l'action comme ça, ça c'est vraiment pour moi, parce que assise sur une chaise à écouter le prof parler, ils savent que c'est pas pour moi. »
Clarisse	17	Collège difficile puis maintien dans le cycle général en classe de seconde. La première année où les choses se passent bien à l'école est la classe de seconde professionnelle. Une orientation contrainte et difficile.
Yacine	27	Arrivé en France en 2003 pour faire le collège de la 6 ^e à la 3 ^e . La scolarité ne s'est pas bien passée puis ce fut une orientation en BEP Secrétariat sans grande conviction. Puis passage aux Etats Unis pendant 5 ans où la vocation pour la pâtisserie naît. Et donc retour en France pour faire un bac pro Cuisine qui sera certainement suivi d'une mention complémentaire dessert de restaurant.
Léo	15	Des années collèges qui se passent bien à Besançon mais des parents qui travaillent dans l'hôtellerie restauration et qui arrivent en région parisienne. La suite du collège se passe alors très mal, une mauvaise ambiance et une relation difficile avec les professeurs. Une orientation facilitée par la profession des parents alors que le premier choix était de devenir ingénieur informaticien.
Eve	16	Au collège déjà le manque de confiance en soi est permanent. Une certaine lenteur dans le travail provoque le redoublement de la classe de 4 ^e et une orientation très incertaine et pas vraiment choisie.
Lucas	17	Le collège s'est mal passé à cause de mauvaises fréquentations, de retards fréquents et donc avec de mauvais résultats. L'orientation à la fin de 3 ^e était sans appel : seconde professionnelle. Le choix de la filière et de l'établissement a été fait par la mère qui recherchait une solution pour faire face aux problèmes de discipline.
Marie	17	Elle qualifie les années collèges de « horribles avec des résultats catastrophiques » au point que c'est elle qui demande le redoublement de 4 ^e mais qui ne donne toujours rien. L'orientation en Bac professionnel était une évidence d'autant que le père est passé par l'apprentissage en cuisine et soutient sa fille dans cette voie. Le conseil de classe conseillait un CAP au regard du niveau catastrophique en

		classe de 3° mais le choix de la seconde professionnelle est bénéfique.
Léo	16	Il aurait voulu être admis en Seconde STHR c'est à dire en Bac technologique.... Sa lettre de motivation est totalement opposée à son premier choix et en plus il ne sera pas admis en seconde STHR mais en bac professionnel :
Cyrène	17	Nationalité franco-Malgache. Est présente en France depuis 3 ans et demi. Est venue spécialement pour faire ses études. Elle était au lycée Clairefontaine, un établissement homologué français établi à Madagascar. Brillante au collège à Madagascar.
Enzo	18	Un itinéraire scolaire difficile à retracer Sortie de 3° en 2015 vers un bac pro vente dans un LP qui se passe mal pour continuer en CAP Service en salle dans un internat loin du domicile et de certaines influences parisiennes. Puis l'année se termine dans un autre établissement en Bac techno STMG. Puis arrêt de la scolarité pendant un an.
Paul	16	Au collège on relève des résultats très moyens : résultats insuffisants, ensemble très insuffisant, peu d'investissement dans le travail et les exercices et une dissipation en classe, toujours à la limite de l'acceptable. Même en EPS, il est dissipé. Mais il passe toujours en classe supérieure... à la limite : « Travail superficiel et tout juste passable malgré un niveau qui pourrait être correct ! »
Jonas	20	Depuis le début du collège, Jonas était en classe spécialisée ULIS avec une AVS et donc une Projet d'accompagnement personnalisé. « Le directeur de mon collège, il ne m'a pas donné le choix, il m'a dit c'est un CAP à l'PEREA, j'ai donc fait un CAP en 2 ans, que j'ai eu ». Puis, sur recommandation de la famille qui travaille dans l'évènementiel, Jonas poursuit sa formation vers un bac professionnel dans le service. L'objectif est ensuite de rejoindre toute la famille dans l'entreprise.
Auguste	15	Le collège ? « plus ou moins bien, en fait la 6 ^{ème} , c'était la cata !, je me suis ressaisi en 5° puis en 4° et 3° à nouveau la cata ! » ce n'était pas par manque de travail mais bien à cause de problèmes récurrents d'indiscipline. Le conseil de classe s'est prononcé pour le passage en seconde professionnelle sans appel. Quant au choix de la filière ... « ils s'en fichent quoi ... » Le choix de la filière et du lycée s'est fait de façon simple : « c'est le seul qui m'a accepté ! »
Alexis	17	Le collège a été très compliqué « j'ai dû changer, en 6° et 5° j'étais en sport étude, après je suis allé en pension et j'avais dit à mes parents en mentant que ça m'avait super plu mais j'ai menti parce que j'étais pas heureux et je ne voulais pas qu'ils se posent des questions. J'ai dû cacher ça jusqu'au mois de mars 2015 et du coup j'avais envie de partir parce que j'en pouvais plus et puis j'étais à la campagne ... ». Un

		passage en seconde générale et technologique malgré des difficultés en mathématiques. Des difficultés de comportement qui persistent et vient l'envie de faire un bac professionnel cuisine.
--	--	--

Figure 7 Les jeunes à leur entrée en seconde :

3.1.2 Les jeunes à l'entrée en classe de Mise à Niveau

Avant de suivre la filière de BTS Hôtellerie restauration, les étudiants doivent faire une année de mise à niveau pour apprendre tout ce que les élèves ont appris en Bac professionnel ou bac technologique. Les jeunes qui ont eu un cursus différent de celui de l'hôtellerie doivent donc préparer leur BTS en 3 années.

Nom	Age	Profil à l'arrivée en MAN rentrée de septembre 2017
Caroline	18	Jeune fille dont la scolarité pourrait presque être qualifiée d'exemplaire puisqu'elle a eu une mention AB au bac ES et ne se plaint pas de ses études. En revanche elle relève un manque de pratique tout au long de sa scolarité au point de prendre l'initiative de faire un stage pratique en classe de première
Céline	21	Un parcours qui commence en Afrique notamment pour le collège avec des correspondances au système français puisqu'elle est allée dans des établissements locaux (et des établissements français) puis arrivée en France avec une adaptation difficile au lycée. Elle fait donc un Bac Pro Économie Sociale et Familiale avec des difficultés dans les matières scientifiques et notamment en sciences physiques.
Jumana	18	Tout s'est bien passé au collège et au lycée, il n'y a eu des difficultés qu'en mathématiques pour aller jusqu'à une mention AB au bac Professionnel métiers d'Arts. Le premier choix d'orientation APB s'est porté sur un métier artistique : décoratrice d'intérieur. Une première année en baccalauréat professionnel qui laisse planer le doute sur l'orientation. Donc une réorientation vers une mise à niveau avec le projet artistique (MANA). Puis découverte de la MAN en hôtellerie avec le métier de réceptionniste qui semble lui convenir.
Audrey	18	« J'ai tout réussi sans grands efforts, j'ai réussi, c'est tout ! » « Mais j'aimais pas du tout les maths, les sciences, toutes ces matières où je n'arrivais pas à me concentrer » « et puis en première il y avait une matière où l'on pouvait chercher ce qu'on voulait faire plus tard ... et j'ai trouvé les métiers de l'hôtellerie. J'ai donc continué jusqu'au bac avec un seul objectif : me tourner ensuite vers l'hôtellerie ».
Sophie	21	Une jeune fille qui reconnaît maintenant ne pas avoir travaillé au collège pour en arriver au redoublement de la classe de 3 ^o qui lui permet de décrocher le brevet des collèges. Elle reconnaît qu'elle a eu la chance d'avoir été dans un bon collège. Elle est donc orientée en Bac professionnel

		Gestion et Administration sans que ce soit son choix. Elle prend donc les choses en main pour chercher une orientation et trouve la MAN après le bac.
Isaure	21	Une soif d'apprendre et une envie de tout comprendre en MAN qui étonne après un parcours chaotique. En effet ce ne sont pas les difficultés de scolarité qui ont posé problème mais bien les questions extra scolaires et d'ordre plus personnel. Mais dès qu'elle a trouvé ce qui lui convient, elle s'implique de façon exceptionnelle.
Laura	18	Un enseignement général sans difficulté au collège et au lycée pour arriver à l'obtention du baccalauréat avec une grosse interrogation : que faire plus tard ? Un travail de recherche bien accompagné par les parents pour aboutir à cette volonté d'entrer dans la filière de l'hôtellerie.
Maxime	22	2 années de retard et pourtant une grande vivacité d'esprit en classe de MAN. Ce sont bien les tergiversations du lycée qui l'ont fait douter et surtout une expatriation de la famille à Singapour où il a perdu pied en classe de première. Il se souvient de problèmes de syntaxe et de difficultés en Français. En revanche, l'effet bénéfique cette expatriation est qu'il y a découvert sa vocation pour les métiers de l'hôtellerie.
Julien	20	C'est étonnant mais il garde un bon souvenir de sa scolarité jusqu'à présent. Ce qui l'a perturbé ce sont les groupes d'amis : « dès la primaire il y avait les groupes de filles et les groupes de garçons et c'était difficile de s'intégrer. Les bases n'étaient pas là et le conseil de classe a recommandé une orientation en voie professionnelle. Le père est d'accord mais la mère s'y oppose et après un redoublement de classe de 3 ^e la voie générale est possible. C'est après le baccalauréat que l'envie de partir en hôtellerie revient en intégrant la classe de MAN pour rattraper en un an toute la pratique des 3 années de bac pro ou de bac techno.
William	20	Dès le début du collège ce fut difficile ce qui explique la mise en place d'un dispositif adapté avec une AVS. Les aménagements et un très bon soutien familial et dans les établissements ont permis d'arriver jusqu'au Brevet des collèges. Mais au moment de l'orientation, les résultats faibles l'ont contraint à prendre la voie professionnelle : bac professionnel Gestion et Administration sans aucune conviction. On lui a même conseillé de faire un CAP électricien (ce qu'il aurait peut-être aimé) mais c'est son médecin qui le lui a déconseillé. Malgré des résultats très moyens, il « s'est accroché » avec la conviction de se réorienter après le bac vers ce qu'il aimait : l'hôtellerie. Ce fut donc le cas grâce à la classe de mise à niveau qui lui permet s'épanouir dans ce qu'il veut faire.
Alexandre	19	Une scolarité classique en collège qui le conduit à un baccalauréat général ES sans grande conviction mais lui a permis d'acquérir une méthode de travail dont il est reconnaissant pour la suite notamment en MAN. De la méthode de travail utile pour la suite notamment dans les matières liées à la gestion. En revanche la mise à niveau va vite et nécessite une rapidité d'exécution dans la pratique difficile à acquérir. « Ça s'est bien passé, au

		départ c'était un peu compliqué notamment dans la vitesse d'exécution, il fallait que j'essaie d'aller plus rapidement et au fur et à mesure c'était de mieux en mieux »
Caroline	19	Une vision positive de la scolarité qui s'est déroulée sans trop de difficulté. C'est au moment de l'orientation en fin de terminale que le désir de se lancer dans l'hôtellerie est apparu. L'enseignement général a permis le développement de connaissances et l'acquisition d'une certaine culture générale notamment dans les « langues étrangères » dit-elle. Par contre la MAN est bénéfique pour prendre de la rapidité dans l'exécution des tâches pratiques notamment pendant les stages en milieu professionnel.
Liore	19	Les « années collège » se sont passées dans des classes d'enfants identifiées à « Intelligence Précoce ». Tout s'est bien passé. Puis au lycée, le manque d'intérêt pour les maths et les sciences physiques l'ont conduite en STMG. Là encore tout s'est bien passé avec un grand intérêt pour les matières enseignées. Puis le choix pour l'hôtellerie s'est fait directement sans hésitation en passant bien sûr par la mise à niveau pour vérifier si c'était le bon choix. Et c'est en stage que tout s'est passé : « et puis au bout d'un mois, j'ai eu une sorte de déclic et là c'était super, je n'étais plus considérée comme une stagiaire, j'avais de vraies responsabilités, j'ai adoré, j'ai même prolongé d'une dizaine de jours en extra, je suis restée jusqu'à la fin de la saison ».
Nina	20	Les « années collège » dans son quartier qui se passent bien sur le plan scolaire mais avec une difficulté certaine à établir des relations avec les autres élèves de la classe. Elle se décrit comme une élève renfermée. Avec de grandes ambitions et un certain dégoût du collège, elle part en internat d'excellence avec l'objectif de faire un bac Scientifique pour devenir Vétérinaire ou médecin légiste. Mais des difficultés en mathématiques surgissent en première et c'est donc après un redoublement qu'elle fera un bac ES. Rappelons que ces internats d'excellence ont été créés pour des jeunes qui ont un niveau mais qui sont dans une situation familiale difficile. AU sein de cet internat, elle fréquente un « club de savoir vivre » créé par un professeur pour contribuer à la bonne éducation des jeunes. C'est là qu'elle découvre son intérêt pour les métiers de l'hôtellerie et du service.
Théo	22	Collège et lycée se sont bien passés mais il n'a pas osé ou a été mal conseillé et puisque les « années lycée » étaient moyennes avec à la clé un baccalauréat ES sans mention, il s'est retrouvé en BTS Management des Unités Commerciales sans grande conviction. « en fait, j'ai toujours été passionné par l'hôtellerie, je n'ai pas osé y aller directement, sinon j'y serait allé dès la seconde (..) donc c'était effectivement une passion, l'hôtellerie et je suis très heureux aujourd'hui d'avoir rejoint ce secteur ».
Olivier	19	Redoublement de la 4 ^e , semble-t-il par manque de travail puisqu'ensuite il obtient le Brevet des Collèges correctement. Passage en seconde générale alors que le conseil de classe avait préconisé un passage en seconde professionnelle à cause de résultats très médiocres en mathématiques.

		Mauvaise seconde et orientation en bac professionnel Maintenance industrielle par défaut. Aucun conseil à l'orientation à ce moment-là. Et c'est la passion enfantine de devenir pizzaiolo qui a pris le dessus et c'est ainsi que la Mise à Niveau s'est imposée.
Alexandre	17	Une scolarité exemplaire au Collège avec des résultats excellents, Alexandre est très sérieux. « Passionné de pâtisserie depuis mes neuf ans, j'ai participé à deux concours que j'ai remportés en 2013 et 2014. Le stage de découverte du milieu professionnel que j'ai effectué en classe de troisième en pâtisserie m'a conforté dans mon choix de carrière. »
Célia	17	Le collège s'est bien passé et aussi les classes du lycée puisque le choix de la filière hôtellerie s'est faite assez rapidement et sans opposition. « Passionnée de cuisine et plus spécialement de pâtisserie, je souhaite suivre la filière technologique hôtellerie pour intégrer un restaurant et ouvrir plus tard mon établissement. »
Ambre	19	Après un baccalauréat STMG Ambre décide de se lancer dans l'hôtellerie : « Bientôt diplômée d'un bac STMG spécialité Mercatique, je souhaite m'orienter dans l'hôtellerie et intégrer votre classe de MAN. Ma famille m'a transmis l'art de recevoir, j'aime préparer un dîner, m'occuper des invités et veiller à leur confort. »
Victoria	19	Au collège, les résultats sont très moyens malgré beaucoup de bonne volonté : si Victoria rencontre des difficultés face aux apprentissages, elle ne se démobilise pas et fournit un travail personnel sérieux et régulier, tout en restant attentive en classe.
Marius	19	Pas de problème de discipline au collège mais un travail insuffisant qui aboutit à un passage en seconde de justesse.... Sans grande conviction et donc un redoublement de la classe de seconde.
Antony	17	Une scolarité correcte pour aboutir à Baccalauréat ES réussi au premier tour. C'est véritablement le choix d'entrer dans l'hôtellerie qui a motivé Antony : « J'ai toujours été passionné par la cuisine et j'aime avoir des contacts avec les clients. »
Florian	17	« Dès à présent je souhaite m'orienter vers des études qui allieront avenir et envie. Avenir car les métiers de la gastronomie offrent de multiples débouchés que ce soit comme traiteur, Boucher, pâtissier ou comme métier de la salle pour les restaurants.»
Aslak	19	« J'ai le projet d'obtenir mon baccalauréat technologique STHR, j'ai acquis un niveau de culture générale pour me permettre de faire mes études dans le domaine du service plus particulièrement un métier de manager hôtel hôtellerie restauration »
Vasyl	17	Au collège, il se fait remarquer par son manque de travail : « insuffisant par manque de travail et d'investissement personnel en classe ». Il passe en 3° Prépa Pro puis continue en Bac pro. Puis il exprimera son désir de se former dans l'hôtellerie.

Marceline	20	Marceline a fait ses études à Yaoundé au Ceti Jeanne Aleguemessi. Elle est arrivée en France en Septembre 2016 et a commencé une première année à l'université de Nanterre Alors qu'à Yaoundé, les résultats étaient bons, à l'université, malgré une bonne assiduité, ce fut une catastrophe.
Jeanne	17	Beaucoup d'agitation et peu de travail en collège. Jeanne est la cadette d'une fratrie de 2 enfants. Plus intéressée par le bavardage que par les cours au collège. Il faut donc se résigner à une orientation professionnelle pour le lycée
That Khoa	18	That Khoa est arrivé en France en Sept 2017 après une scolarité brillante au lycée Nguyen Thi Munh Khai de Ho Chi Minh et une première année à l'université de pédagogie de Ho Chi Minh.

Figure 8 Les jeunes à l'entrée en classe de Mise à Niveau

Ils sont tous majeurs et ont en moyenne 19 ans

La majorité vivent chez leurs parents et ce sont eux qui prennent en charge leur scolarité et assument toutes les charges. Ceux qui ne le sont pas sont dans un foyer ou une chambre d'étudiant. Ils sont boursiers et sont autonomes financièrement.

Nous avons en tout soixante-dix-neuf personnages en comptant les élèves issus des deux cohortes analysées (56 élèves + 8 Anciennes élèves + 7 Chefs d'établissement + 4 Délégué(e)s Formation Professionnelle + 2 divers (Enseignant Cuisine + CPE) + 2 Autres (Medef + Maître d'Art).

Nous avons réalisé cette série d'entretiens auprès de chefs d'établissement de lycées professionnels puis auprès d'anciens élèves de lycées professionnels qui ont retracé leur parcours avec la série de paradoxes et d'émotions liés à leur situation.

Ces jeunes que nous avons entendus pourraient être considérés comme une exception mais en réalité, ce qu'ils disent pourrait être repris par un grand nombre. En effet les chiffres de la Direction de l'évaluation de la prospective et de la performance (en France) sont clairs : (DEPP Rapport 2017 : l'éducation nationale en chiffres) sur plus de 12 millions d'élèves, 2 744 300 sont scolarisés en lycée (enseignement agricole et de la santé compris). Difficile d'obtenir les effectifs de l'enseignement technique et professionnel car la répartition se fait entre les lycées généraux et technologiques d'un côté et les lycées professionnels et les CFA de l'autre. C'est donc dans la répartition de la délivrance des baccalauréats que l'on peut faire la distinction : Sur 633 500 baccalauréats délivrés en Juin 2016 en France, 327 100 sont des baccalauréats S ES et L soit 51,6 % du public lycéen ; 126 600 sont des baccalauréats technologiques et 179 800 des baccalauréats professionnels soit un total regroupé de 48,4 %. Il faut ajouter à cela les 183 600 CAP et CAPA (CAP Agricole) qui ont été délivrés ; ce sont des diplômes de l'enseignement secondaire qui s'adressent à des jeunes du même âge.

Répartition des élèves en France en lycée général, technologique et professionnel			
	2014	2019	% Evolution
Classe de seconde générale et technologique	535 616	551 135	+ 2,89%
Enseignement général : S ES et L	690 169	769 937	+11,41%
Enseignement technologique (1 ^o et Tle)	261 793	289 008	+ 10,39%
Total enseignement générale et technologique	1 487 578	1 609 080	+ 8,16%
Enseignement professionnel (CAP Bac Pro)	526 337	515 863	-2,03%
Total Lycée (public et privé sous contrat d'association avec l'état)	2 013 915	2 124 943	+5,51%

Figure 9 Répartition des élèves en France en lycée général, technologique et professionnel

Nous pouvons prendre en considération ces témoignages, non pas pour généraliser leurs propos mais parce qu'ils font partie d'une population lycéenne dont le nombre est très significatif en France.

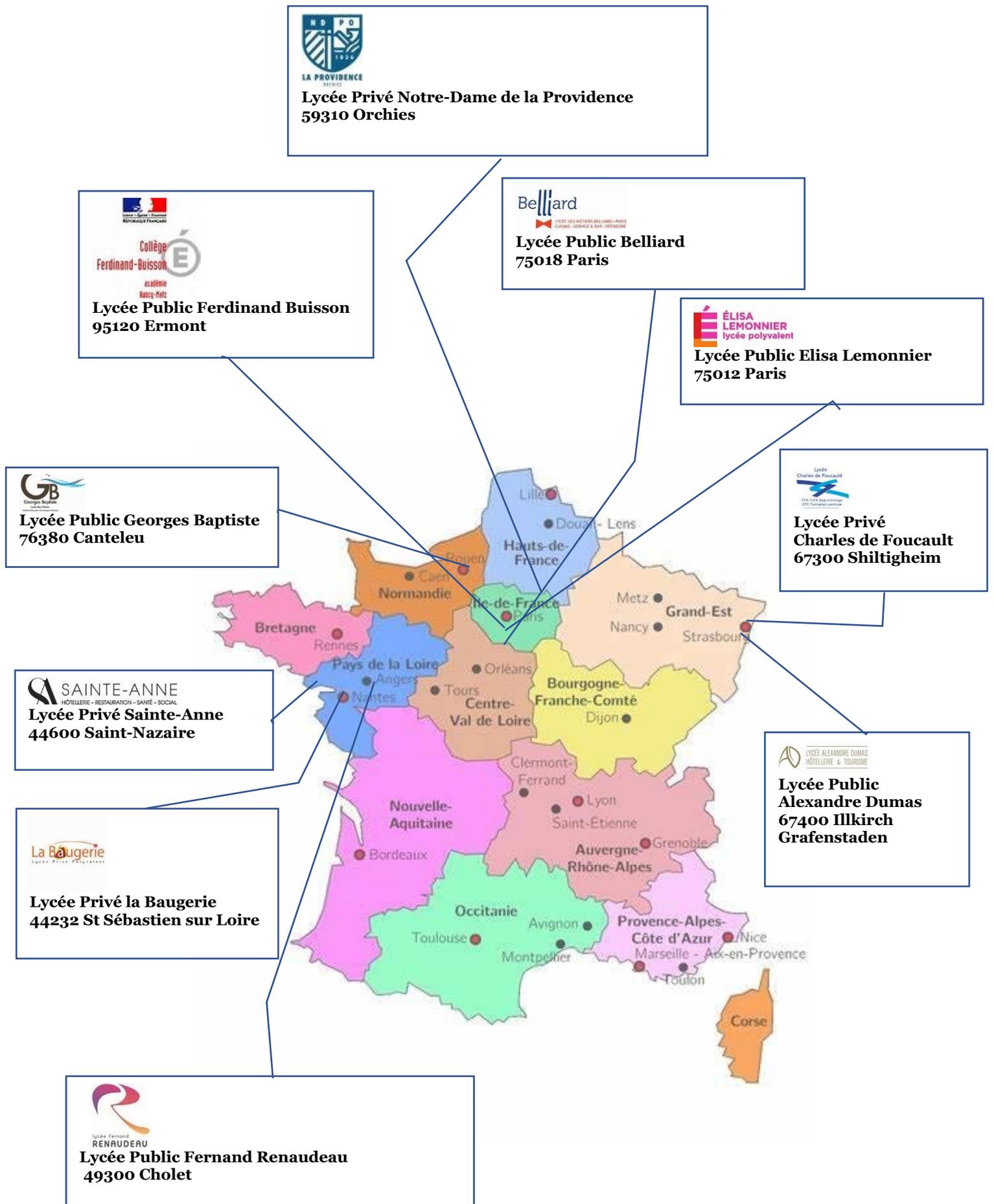
Les entretiens ont tous été transcrits sous forme écrite par une secrétaire à qui les informations suivantes ont été données : Tout d'abord le contenu des travaux de recherche et l'esprit dans lequel se sont faits les entretiens. Il est à noter que la secrétaire chargée de la transcription a évoqué à de nombreuses reprises un grand intérêt pour le contenu de ce qu'elle devait dactylographier. Une sorte d'expérience nouvelle qui permettait de révéler des choses qui ne lui étaient pas étrangères. Après s'être familiarisée avec le sujet, la transcription doit être intégrale sans aucune interprétation en y intégrant toutes les interjections, onomatopées, silences. Nous avons procédé à une expérimentation pour mettre à l'aise la secrétaire avec ce travail

Impliquer des collaborateurs dans ces travaux de recherche permet d'abord de gagner un temps précieux pour le chef d'établissement mais aussi d'élargir la réflexion et d'étendre l'implication des uns et des autres. Les personnes qui ont participé à ce travail l'on fait avec beaucoup de sérieux et de fierté. Elles ont réagi aux questions posées et aux protocoles mis en place. C'est un moyen de confronter le travail aux réalités du « terrain » avant d'interviewer les jeunes. Et nous verrons que l'implication de tous dans le lycée professionnel provoque des transformations individuelles et collectives à tous les niveaux.

Les réactions les plus remarquables ne furent pas sur la forme mais bien sur le fond et sur le sens de ce travail de recherche : D'abord une satisfaction de collaborer à un travail où les jeunes du lycée professionnel sont au centre et donc une grande fierté de participer à la mise en lumière de tout ce qu'ils vivent. Parce que les assistants d'éducation et les personnels administratifs de l'établissement sont souvent les confidents des élèves. Ils connaissent parfaitement les itinéraires chaotiques, les rêves, les envies, les obstacles, les désillusions, parfois même la vie sentimentale.

Ainsi, ils savent combien il faut se concentrer sur leur parcours et sur leur vie pour les comprendre, les écouter, les accompagner sur leur chemin. Cette activité donne aux assistants d'éducation la possibilité de faire connaître toute l'importance de leur travail d'accompagnement et tout ce que vivent ces jeunes au travers de leur formation. Ces réactions spontanées font partie des « surprises » de la méthode et encouragent le chercheur à s'entourer pour décupler les résultats et recouper des événements. C'est à la fois l'intérêt des entretiens et de l'approche qualitative.

Figure 10 Cartographie des établissements



3.1.3 Le choix d'une polyphonie organisée autour de la notion de volume sonore

La seconde série de repères, ce sont les voix : celle du narrateur/chercheur qui prédomine le plus souvent, se mêle à celles des différents personnages. En lisant ces entretiens, le lecteur « entend » ces voix hétérogènes à mesure qu'elles apparaissent dans le texte. Lors d'une lecture à haute voix, ces voix deviennent audibles.

Cependant, on les entend aussi lors d'une lecture silencieuse : dans ce cas, les voix ne sont pas oralisées, mais recrées et perçues acoustiquement dans l'esprit du lecteur. Pour simplifier : le son dans ce corpus émane principalement des voix présentes dans les entretiens retranscrits. Je m'inspire de la conception de la mécanique du son que l'on trouve dans les travaux de Mikhaïl Bakhtine et d'Elaine Scarry : dans le roman, écrit Bakhtine, « nous [...] entendons toujours des voix, même au cours d'une lecture silencieuse. »⁵⁶ Elaine Scarry confirme cette description de la mécanique du son : « Lorsque nous lisons un passage à voix haute ou à demi-voix, le son des mots est présent sur le pan sensoriel [...]. Lorsque nous lisons en silence, les mots prononcés sont imaginés acoustiquement plutôt que réellement entendus. »⁵⁷

Les voix de ce corpus d'entretiens, qui sont donc entendues par le lecteur, sont particulièrement intéressantes et diverses. On peut estimer que chaque voix est dotée d'une sonorité et d'un contenu sémantique uniques. On peut même au-delà des ressemblances redondantes des dialogues attribuer à chaque voix une qualité et une sonorité distinctives.

Il est intéressant de noter le « style institutionnel » prégnant des uns, plus codifié et auto-référencé qui entre en résonance avec le style spontané des autres à première lecture, mais mimétique d'éléments de langage des premiers, une appropriation évidente de la bureaucratisation du discours sur l'enseignement professionnel.

Le son est donc omniprésent dans ces entretiens. Il va affecter chaque lecteur de manière directe qu'il lise à voix haute ou en silence. Pourtant, je n'ai pas trouvé d'études d'entretiens en sciences sociales mettant l'accent sur le son, analysant la diversité, la distribution des multiples voix et leur volume sonore. L'idée est de proposer de décomposer le volume sonore en trois niveaux élémentaires : faible, neutre et fort. C'est un schéma simple.

Il s'agit des voix qui sont caractérisées d'une certaine manière, qu'elles soient créées, chuchotées ou exclamatives. Je n'ai pas poussé l'analyse des entretiens à ce niveau. Mais j'ai gardé la notion de voix marquée, en la catégorisant à partir du statut de son énonciateur : représentants de l'institution, étudiants, élèves.

⁵⁶ Bakhtine, M. (1978). *Esthétique de la création verbale*, Paris : Gallimard.

⁵⁷ Scarry, E. (2006). Les mots de l'artiste, les images de l'écrivain. *Interfaces, images, textes et langages*. Paris : Diderot

J'ai estimé que je pouvais tenter une quantification du volume sonore, du potentiel structurant et des énoncés à partir de cette catégorisation. Des interrogations en filigrane : la répartition de la force des énoncés selon la catégorisation de l'énonciateur et leur impact sur l'auditeur/lecteur. Dit autrement, le lecteur sera-t-il plus à l'écoute selon la catégorisation de la voix marquée ?

J'ai esquissé l'hypothèse que les voix fortes ne pouvaient être présentes en permanence ni laissées au hasard, mais que je pouvais les répartir selon des tendances significative et analysables (cf. les possibilités de variantes de configurations. S'est donc imposé le montage d'une succession de voix, une méthode pour analyser « les mouvements articulatoires » de mon terrain de recherche qui nourrissent à la fois un climax formel dans l'univers des différents entretiens et un climax affectif qui crée une impression unique sur le lecteur à savoir la rééducation intellectuelle obtenue par la singularité des approches andragogiques de l'enseignement professionnel catholique.

L'idée était de créer une progression dynamique faisant apparaître les différents personnages qui créent cette progression, avec l'hypothèse de départ que le volume sonore de ces entretiens est sujet à des variations constantes ; chaque voix successive adopte un échelon du spectre qui court du faible au fort tout ne sachant pas au départ des configurations proposées quel sera le choix de l'auditeur/lecteur dans son écoute.

L'idée est de proposer une série indéfinie de variations de voix sur le thème de la singularité de l'enseignement professionnel catholique dont la conceptualisation, loin d'être donnée d'avance, reste toujours à compléter ou à reprendre par le lecteur/auditeur.

Des variations qui généreraient des réseaux d'idées associées et justifieraient *in fine* la problématique fondamentale de cette thèse : la distribution optimale des imperfections de l'élève entrant dans l'enseignement professionnel catholique qui définit, à partir de contraintes connues dès l'entrée, la forme qui distribue les résistances dans le temps et dans l'espace, les échelles, et la structure, de sorte que soit obtenu le rendement « scolaire/professionnel » désiré, ou fournie du moins la puissance maximale.

L'objet des chapitres qui suivent est de montrer à travers les configurations composées des sept macrostructures lycéennes une diversité, mais qui se révèle dans l'analyse plus apparente que réelle ; et qu'à l'écoute des voix retenues, on constate le même mouvement dialectique entre une vision plus immédiate de l'enseignement professionnel catholique et une visée cognitive plus ou moins savante, qui réagissent nécessairement l'une sur l'autre, bien que dans un sens et à des degrés variables selon les configurations.

À ce stade, une première question apparaît, concernant l'effet de cette conversion de l'audible en lisible. Comment ne pas pressentir l'assujettissement d'un discours local à un discours dominant ? Comment ne pas se poser la question du pouvoir du « savant » basé sur la confiscation et l'instrumentalisation des paroles de son témoin ?

Comment éviter la négation des observés en tant qu'interlocuteurs, éviter que les élèves ne deviennent un groupe social ne nécessitant pas d'analyses indiciaires poussées, comme si leurs propos étaient simples, sans ambivalence ? Il est facile pour le chercheur/praticien d'en faire des

objets de connaissance *stricto sensu*, autrement dit des entités homogènes, manipulables et contrôlables à volonté.

Il me fallait donc éviter ces formes de déni, qu'Éric Chauvier nomme désinterlocution,⁵⁸ « qui produisent des effets d'exclusion, de disqualification et d'instrumentalisation des observés, qui ne peuvent retrancher cette réflexion de considérations d'ordre politique. »

Les chapitres qui suivent dans les configurations variées proposées affrontent le défi d'assembler dans l'écoute des voix les éléments invisibles dans ces dispositifs palpables. J'ai donc tenté ce défi de construire, c'est-à-dire, d'assembler et d'optimiser dans cet assemblage pour faire apparaître *in fine* la structure du système macroscopique – système d'enseignement professionnel – comme une structure complexe avec un grand nombre de chemins arborescents, caractérisée par des échelles multiples.

Il apparaît que le système macroscopique « système d'enseignement professionnel » peut être qualifié de système dendritique au sens où il met en connexion un point et une infinité de points. On peut esquisser l'hypothèse que le système d'enseignement professionnel (catholique) représente le design andragogique optimal intentionnel, une architecture conçue comme une série de variables géométriques (la géométrie n'est pas le hasard ; elle est le résultat de principes) qui peuvent être optimisées à tout niveau de l'assemblage.

Peut-être, à ce stade, pourrait-on aussi esquisser l'hypothèse que la différence entre ce système et le système classique dont sont issus les élèves en difficultés et stigmatisés, serait que l'un se construit sur une complexité optimisée et l'autre sur une complexité maximisée.

3.1.3.1 La souffrance au collège

Marie Amélie: C'est nous mettre en fait des limites alors que dans le public ou au collège on rentre dans un moule et si on est hors du moule et ben complètement on est nul et on fera rien de l'école et on arrêtera tout de suite ou alors on fera un métier tout de suite et pourtant on en a pas envie on se dit ; on fait quoi ; on peut faire n'importe quel métier mais je ne sais pas ce que j'ai envie de faire....

Sophie : Je n'ai jamais eu de problème à c'niveau-là voilà par contre, disons que voilà j'étais un peu dans mes rêves, dans ma bulle, je me rappelle tout le temps, sur mes carnets de notes c'était : « Sophie est une rêveuse, voilà ! » et c'est vrai j'étais une rêveuse, j'étais quelqu'un qui réfléchissait vraiment beaucoup mais pas forcément en cours malheureusement

⁵⁸ Chauvier, E. (2013). L'inconscient de l'enquête, une expérience du savoir. *Adolescence 2013 (T.1, n° 13)* p. 145 à 152. Paris : Éditions GREUPP

Edouard : 6^{ème} ça allait, 5^{ème} aussi et puis ça s'est dégradé en 3^{ème} jusqu'à la « Seconde » manque de travail, insolence avec les profs., bêtises et tout le tralala quoi !

Edmond : J'ai eu 5 de moyenne, bah pire qu'avant quant au collègue j'étais mais vraiment pire qu'avant j'étais trop insolent, en vrai de vrai, on m'a accusé d'avoir fait des blocus, de bon voilà, d'avoir fait vraiment, c'était là, une des pires années mais parce que, surtout y'avait mes copains donc moi j'étais allé aussi, ce n'était pas que pour travailler, c'était plus pour aller voir vers mes potes.

Sacha : Je n'étais pas trop fait pour la générale, j'aimais pas trop rester assis, être tout le temps sur une chaise, mais bon on m'a mis dans un très bon collègue à côté d'ici pour ceux en manque, enfin avec des problèmes de concentration.

Jonas : En fait j'ai intégré une des classes ULIS, je ne sais pas si vous voyez ce que c'est ? J'allais dans les matières avec les autres, en science, sport, et tout comme je fais ici, et du coup je n'ai pas, ma prof du lycée elle n'a pas voulu que je fasse le brevet des collèges, du coup je ne l'ai pas fait, je ne l'ai pas eu.

Sophie : Et moi j'suis tombée tellement de fois et j'me suis écrasée, j'me suis sentie complètement démunie, dépitée parfois par mes notes, par la sévérité des gens autour de moi par rapport au manque de confiance que j'avais en moi

Marie : Parce que le général ce n'est pas fait pour moi, être assise sur une chaise toute la journée, horrible.

Alexis : Ça a été compliqué parce que j'ai dû changer, en 6^{ème}, 5^{ème} j'étais à l'EPPG, après je suis allé en pension et j'avais dit en mentant à mes parents, j'avais dit que ça m'avait super plu mais j'étais, je voulais, j'ai, j'ai menti parce que je n'étais pas heureux et je voulais pas qu'ils me posent des questions, et j'ai dû cacher ça pendant, jusqu'au mois de mars en 2015 et du coup j'avais envie de partir parce que j'en pouvais plus et puis j'étais à la campagne.

Léo : Mon problème essentiel quand j'étais au collège est l'absentéisme.... Ça continue en Seconde professionnel. Le choix d'orientation qui semble choisie ne modifie en rien cette habitude prise de générer des absences.

Marie : *Les années collèves ? : « horrible avec des résultats catastrophiques »*

Mickaël Jammes : *Parce que des élèves qui arrivent en lycée professionnel surtout, plus qu'en lycée technologique, ont souvent un passé assez houleux avec leur rapport à l'école, souvent ils arrivent en situation parfois d'échec ou se considèrent être en échec puisque puisqu'en lycée professionnel. Certains collèves contribuent largement à véhiculer cette image-là.*

Patrick Chauvin *Les comportements de 3e sont peut-être une fois de plus très juvéniles, très « bachotage » et tout. Si un élève a les mêmes comportements en Bac Pro c'est qu'il s'est trompé de formation.*

Hypolyte : *« Au début ça allait bien, après j'ai commencé à un peu lâcher, je commençais à descendre et après, je ne pouvais pas rentrer en « général » du coup je me suis donc orienté vers le pro.*

Victoria : *En fait au collège j'avais vraiment des notes extrêmement basses, je ne savais pas que en fait j'étais capable de mieux, mais en arrivant à Albert de Mun, bizarrement j'ai repris confiance en moi.*

3.1.3.2 L'orientation impossible

Alain Steck : *L'orientation est un vrai sujet. L'orientation subie existe toujours, elle existe de plus en plus d'ailleurs parce que l'orientation échappe de plus en plus au collège, puisque le collège aujourd'hui n'oriente plus, que le collège écoute les parents et les parents écoutent les enfants. Il y a un vrai sujet à ce niveau-là, qui consiste à aider les jeunes, je dirais presque à se construire à travers le projet qu'ils vont développer parce qu'il faut qu'il leur corresponde et il faut qu'ils le subissent le moins possible. Donc, oui à un certain moment, à décaler le choix définitif au-delà de la fin de l'année de 3^{ème}. Oui des fois ils ont besoin d'un peu plus de temps. D'autant plus qu'en supprimant les redoublements, nous avons rajeuni les promotions.*

Christine : *J'ai la chance de faire partie de ces gens*

qui ont un métier qui est leur passion, à la base moi on m'a demandé comme nous tous ; on nous demande très tôt de choisir notre orientation, moi j'aimais les animaux, j'ai voulu faire « S » pour être vétérinaire ou être auxiliaire vétérinaire aujourd'hui je pense pas que c'est quelque chose dans lequel je me serais épanouie, je ne m'y attendais pas, il m'a fallu quelques années pour découvrir cette passion là et aujourd'hui je regrette absolument pas d'y être.

Philippe Bezin : *De quelles façons les motivations des jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leurs orientations professionnelles ?*

Christiane : *Je dirai aux jeunes d'essayer de faire pleins de stages, un maximum l'été, dès qu'il a du temps libre, de voir ce que c'est la vie professionnelle, de s'écouter lui-même et de pas forcément écouter les orientations où ce qu'on lui dit, de vraiment s'écouter lui-même de savoir ce qu'il aime et d'essayer ; d'essayer, d'avoir un maximum de stages, de conventions, d'essayer concrètement, voilà au lieu de partir en vacances de, c'est sûr c'est pas facile à cet âge-là de choisir, de prendre des décisions de, du coup faut essayer, il faut se lancer et il faut essayer de faire des stages et des choses concrètes.*

Hermine : *Je n'ai jamais eu de problème et puis ; y a deux ans jour pour jour ma vie a radicalement changé donc du coup j'ai changé d'orientation*

Edmond : *On avait une sorte de Monsieur qui nous a orienté pour l'année prochaine mais, il te posait une question et c'était fini quoi, on n'allait pas l'revoir à chaque fois*

Christian : *Non, ça me plaisait pas du coup j'apprenais pas et du coup, mes parents à la réunion à la fin de la 2nde, y avait, enfin la réunion pour voir l'orientation, et du coup, il y avait le lycée ici, et du coup, après je suis venue aux portes ouvertes et ça m'a plu et voilà.*

Sacha: *On trouvera toujours du boulot, c'est ça qui est super ! Alors j'avoue que si j'étais en général, je stresserai un peu plus sur mon orientation. Là je sais déjà que c'est...Voilà, je sais ce que je vais faire.*

Olivier: *On m'a conseillé d'aller en....., on m'a*

conseillé d'aller en « Pro » pour faire un métier plutôt manuel et puis, vu qu'j'avais demandé « Seconde générale », on m'a envoyé quand même en « Seconde générale », et puis, du coup j'ai fait une « Seconde générale » qui s'est pas très bien passée, ça s'est pas très bien passé, puis du coup j'étais à la fin de ma Seconde, j'ai été orienté en « Pro »,

Jean Michel : Alors j'ai vu une ou deux CIO, conseillère d'orientation, vous connaissez ! donc c'était dit « la moyenne est un peu trop juste », il fallait revoir les bases car les bases étaient pas assez solides mais mes professeurs aussi disaient la même chose, ils disaient : « attention parce que si tu veux aller en « Général » le problème c'est pour faire un « Bac Général », il faut déjà de bonnes bases solides pour rentrer en seconde et dans cette filière, ça va être très dur ! déjà si tu t'en sors pas en « mathématiques » ou dans ces matières là où même ton niveau d'anglais est pas assez élevé ; tu risques de pas tenir le coup ». Alors en gros, j'partais déjà amputé et ma mère, mes parents m'ont dit ; enfin mon père, lui, m'a conseillé une voie professionnelle alors que ma mère, pas du tout et m'a conseillé de redoubler justement pour renforcer ces bases et pour vraiment confirmer que j'étais prêt pour suivre un parcours « Général », elle voulait un « Bac Général » et non « Professionnel »

William : Alors euh, comment dire, alors mes parents oui m'ont soutenu

Gabriel : J'en avais parlé oui à mes professeurs et, ben pour eux ils me confortaient dans ce choix, et pour eux, c'était, ça m'allait bien, donc, c'était bien, c'était intéressant comme milieu, et puis il y avait quelques élèves, quelques anciens élèves à eux qui avaient fait ça aussi du coup ils ont pu un peu m'indiquer des démarches.

Céline : En fait j'avais très peu d'informations vis-à-vis de ça et tout donc moi-même je me suis mis sur internet et tout, j'ai, c'est comme ça que j'ai vu par rapport aux références et tout que le lycée proposait un BTS et tout.

Audrey : Parce que j'aimais pas du tout les sciences, les maths, toutes les trucs scientifiques en fait, j'ai remarqué qu'en 1^{ère} j'aimais pas du tout et ça m'allait pas, et c'est peut-être pour ça que j'avais des mauvaises notes, puisque comme j'y arrivais pas, j'arrivais moins

à me concentrer, et puis en 1^{ère} on a fait des recherches du coup pour nos métiers futurs, c'était, je sais plus quelle matière c'était, on a fait des recherches et j'ai trouvé le métier de l'hôtellerie, je me suis renseignée, et avec la conseillère d'orientation, y avait que, pleins de, sur internet, et voilà, et puis j'ai vu que ça, ça m'intéressait vraiment, en plus avec le domaine du luxe, et je trouvais que ça correspondait vraiment à ma personnalité, à mes affinités, et du coup, je me suis dirigée vers ça.

Isabelle, Conseillère d'Education : Alors voilà il faut aussi leur faire comprendre que ce n'est pas avec 6 de moyenne qu'on peut faire un BTS par exemple. Mais on voit que le profil des Bac Pro, au niveau orientation, est moins prononcé par rapport à nos MAN

Edmond : Au collège tout s'est bien passé jusqu'en 3[°] où tout s'est alors dégradé. Puis passage en seconde générale et technologique. Au 3[°] trimestre, il semble que l'ensemble de la classe posait des problèmes notamment de discipline et le conseil de classe a émis un avis particulier « vous faites ce que vous voulez, 2^{nde} générale ou seconde professionnelle, faites ce que vous voulez ». Un seul rendez-vous avec le conseiller d'orientation en classe de 3[°] sans avis particulier.

Yacine : Arrivée en France en 2003 pour faire le collège de la 6[°] à la 3[°]. La scolarité ne s'est pas bien passée puis ce fut une orientation en BEP Secrétariat sans grande conviction. Puis passage aux Etats Unis pendant 5 ans où la vocation pour la pâtisserie naît. Et donc retour en France pour faire un bac pro Cuisine qui sera certainement suivi d'une mention complémentaire dessert de restaurant.

Luiz : Malgré le redoublement et une orientation qui a été modifiée et choisie, les résultats sont toujours aussi moyens.

Paul : Le dernier d'une fratrie de 3 enfants dont les aînés ont réussi dans les études. Pas de motivation exprimée pour cette orientation si ce n'est des parents qui suivent leur enfant et qui veulent qu'il poursuive ses études sans grande conviction.

Marie : L'orientation en Bac professionnel était une évidence d'autant mon père est passé par l'apprentissage en cuisine et me soutient dans cette voie. Le conseil de classe conseillait un CAP au regard du niveau

catastrophique en classe de 3° mais le choix de la seconde professionnelle est bénéfique.

Camille : *Au début du collège tout allait bien. C'est en 3° et en classe de seconde que tout s'est aggravé. Manque de travail et des résultats en baisse totale. « Ça me plaisait pas du coup j'apprenais pas et du coup, mes parents, à la réunion de fin de seconde, y avait la réunion pour voir l'orientation et du coup il y avait le lycée professionnel. Je suis venue aux portes ouvertes et ça m'a plu »*

Tony : *Des années collèves correctes avec des « notes un peu vagues dans certaines matières et des difficultés (...) certainement à cause de problèmes de méthodologie » Une orientation en bac pro voulue mais des parents réticents : « parce qu'ils savent qu'avec le « général », on peut s'orienter vers plusieurs métiers plus tard et moi j'ai choisi « pro » parce que je voulais me concentrer sur la cuisine, j'aimais ça et j'étais passionné ».*

Esther : *« Je souhaite m'orienter dans ce domaine parce que j'aime ce qui est en rapport avec la nourriture »*

Clarisse : *« Une orientation contrainte et difficile ».*

3.1.3.3 La reprise de confiance :

Sophie : *J'ai commencé en m'disant : « je ne vais jamais réussir, je ne vais un peu voilà, je ne sais pas si, j'vais y arriver », j'ai très peu confiance en moi et petit à petit, j'ai vraiment, j'ai réussi à construire quelque chose, j'ai réussi à construire un parcours assez atypique.*

Marie Audrey : *Ça m'a permis de retrouver confiance en moi, et j'en suis sûre aujourd'hui, c'est que le lycée m'a appris à me connaître, et y a beaucoup aussi, les profs, la pédagogie des profs, qui permettent d'être à l'écoute.*

Marie : *Après sur les deux derniers jours, l'équipe m'a vraiment mise à l'aise et ils ont vraiment été super sympas avec moi donc ça m'a remis en confiance pour revenir et ne plus avoir les mêmes appréhensions que j'avais.*

Lydia Chopineaux : *C'est vrai que mettre dans*

l'expérimentation l'élève qui est arrivé avec un malaise à l'école : c'est lui donner la possibilité de retrouver la confiance en lui : « là, tu peux faire quelque chose, là tu peux obtenir un résultat ». Ce qui est intéressant, c'est que les élèves voient le fruit de leur travail tout de suite : ils s'activent, ils produisent. Je prends cela pour les cuisiniers, les pâtisseries, mais le serveur lui, il voit l'action : il a préparé une belle table, il a fait un bel accueil, il a un retour du client. Et ça, c'est très intéressant.

Sacha : *Le lycée c'est un peu une bulle quand on y pense, et au début ça m'a un peu démotivé et après j'ai repris confiance en moi et à la fin ça allait.*

Océane : *Oui. Ça m'a donné beaucoup de confiance et ça m'a appris énormément de choses, par exemple à gérer mon stress, à gérer mes émotions, mes professeurs m'ont extrêmement aidée même des gens que je ne connaissais pas sur le concours ils m'ont beaucoup appris sur comment gérer ses émotions, cette année ça été mieux forcément que l'année dernière.*

Victoria : *Parce que en fait au collège j'avais vraiment des notes extrêmement basses, je ne savais que en fait j'étais capable de mieux, mais en arrivant à Albert de Mun, bizarrement j'ai repris confiance en moi, alors que avant pas du tout, je me suis dit "tu ne vas jamais réussir", alors que là au final, je suis fière de voir tous les compliments que les professeurs me font.*

Victoria : *Enfin, en fait on me fait confiance aussi.*

Brigitte Chevalier : *Et ça, je pense que c'est un climat de confiance qu'il faut créer dans nos établissements et qui fonctionne et qui est entendu. Je pense qu'un parcours c'est individuel et là-dessus je suis assez d'accord avec la loi.*

Madame Dupéron : *Dans les ateliers de mode et de couture une ambiance familiale est créée par les enseignants pour que la relation entre les élèves et les enseignants soit forte et permette ainsi au jeune de faire confiance aux adultes.*

Joseph LeGall : *C'est leur permettre de reprendre confiance en eux. Combien de jeunes arrivent très fragilisés par des résultats médiocres obtenus sur les années scolaires précédentes et des jeunes, grâce à ce vécu, à cette pratique, et bien ces jeunes vont reprendre confiance en eux. Cette confiance, elle est indispensable, car chez tous les jeunes il y a du talent, il y a matière.*

Enfin les enseignants, ils n'ont pas peur enfin. Moi, avant j'avais énormément peur de, enfin de demander "oui, ça je n'ai pas compris", alors que là maintenant, enfin tout ce que je ne comprends pas je le dis et enfin je n'ai pas peur, alors qu'avant, je me suis dit "mais non tu vas passer pour, voilà quoi pour quelqu'un qui n'a pas de connaissances", alors que en fait pas du tout. Voilà. »

***Eve :** C'était la 1^{ère} fois, et aussi ça m'a permis de voir que je peux progresser, je suis un peu moins lente et j'ai un peu plus confiance en moi. »*

***Isabelle Rozier Verdenet :** On voit que les élèves ont moins confiance en eux, déjà premièrement ; ils se dévalorisent, ça on le voit beaucoup. Donc ça c'est dur, parce qu'un élève qui n'a pas le soutien derrière, a l'impression qu'il se gâche. Alors moi personnellement ce que je leur dis : un Bac Pro c'est un Bac comme un autre sauf que vous êtes déjà des professionnels – cela porte bien son nom, vous êtes des professionnels, vous apprenez des choses, vous apprenez autant de choses que quelqu'un qui est en Bac Techno ou en Bac Général, sauf que c'est vraiment spécifique sur un métier, vous êtes déjà aptes à pratiquer contrairement à quelqu'un qui fait un Bac Général*

***Romain :** J'ai trouvé au lycée Albert demain une équipe pédagogique bienveillante qui m'aide à avoir confiance en moi.*

3.1.3.4 Et puis le jeune se met en projet :

***Alain Steck :** Je pense qu'il est important au niveau de la contextualisation aujourd'hui, parce qu'il y a les médias, de permettre aux jeunes de poursuivre la confirmation de son projet professionnel parce qu'il y a quand même une diversité de métiers à la fin d'une formation et je crois qu'il est important de montrer aux jeunes toute la diversité des métiers qui sont accessibles à travers cette formation.*

***Alain Steck :** C'est la pédagogie de projet, c'est la pédagogie du concret, nous sommes privilégiés à ce*

***Brigitte Chevalier:** Le fait d'avoir des projets à l'international on a développé beaucoup d'Erasmus dès le CAP, c'est-à-dire que nos élèves vont faire leur PFMT. Là c'est l'Angleterre, et dans les classes de BTS on a des gros projets avec le Japon, la Chine*

niveau-là, c'est la pédagogie qui passe par nos restaurants : à partir du moment où vous accueillez des clients, vous n'avez plus de problèmes au niveau de la maîtrise et de l'encadrement des progressions, vous n'avez plus de problèmes de la gestion de la discipline des élèves, vous avez le client qui est dans l'établissement, c'est très rare mais c'est très riche.

Brigitte Chevalier : Les deux chefs de projets ont trouvé cette année qu'il fallait peut-être revoir... voilà cela va de soi... chose qui n'est pas admise quand vous avez un lycée général de type classique : demander à un professeur d'être chef de projets ou d'animer un groupe de travail, c'est même pas pensable car je pense que cette notion de « projet » en fin de compte, elle vient de l'enseignement professionnel. C'est un mot que l'on a souvent à la bouche, mais elle vient de la tradition de l'enseignement professionnel ou de toute façon on travaille en projets et nous en mode pour le coup, si on voit par exemple en bac pro les 120 heures qui est un bel exemple, qui n'est pas toujours réussi, mais dans l'idée « intellectuellement parlant » c'est très bien, parce que ça oblige tout le monde à travailler ensemble.

Mickaël : Bien sûr, comme d'autres établissements, nous sommes dans les démarches Erasmus ; nous travaillons beaucoup avec l'Italie, l'Espagne, la Finlande, l'Angleterre, l'Allemagne ; nous travaillons aussi avec le Québec, les « cousins » québécois ; nous travaillons beaucoup aussi avec le Russie sur tous les métiers, boulangerie, pâtisserie, hôtellerie et restauration ; nous travaillons sur des partenariats avec la Chine en ce moment ; nous travaillons sur des projets de partenariats avec l'Amérique du Sud,

Willy : Cette année, nous allons étendre la chose, car nous allons y consacrer une semaine complète à des travaux de préparation pour l'année prochaine, justement pour la mise en place de projets. Ce n'est pas uniquement pour préparer les séances de classe et la progression courante suivant le référentiel d'un examen. C'est justement pour aller au-delà et proposer des activités comme celles que vous indiquiez tout de suite, quelque chose qu'y dénote, qui démarre

Philippe Besin : C'est-à-dire que les élèves et les professeurs se retrouvent dans différents hôtels et nous allons travailler sur tout ce qui est l'hôtellerie « pur », en conditions d'entreprise. Nous ne sommes plus des

élèves avec des élèves, mais des élèves qui apprennent directement devant le client, ce qui est d'ailleurs une forme de travail par l'apprentissage, mais qui reste de la formation initiale pure

Christine : *Donc voilà c'était vraiment des projets professionnels qui m'ont passionné et qui m'ont permis aussi à moi de mettre un pied dans le monde, dans le monde professionnel, concrètement à faire affaire avec des fournisseurs etc... c'est très intéressant.*

Sandrine : *Alors ce que je dirais à un élève de 3ème c'est d'y aller parce qu'il va bénéficier d'une formation déjà. Une formation qui va lui permettre de se projeter. De se projeter en se disant «bon, je suis arrivé peut-être en bac pro, pardon en BEP Comptabilité, ou en BEP Commerce, et puis je vais voir à peu près où j'ai des facilités, ce qui l'intéresse, ce qui va l'intéresser aussi, et puis, et au fur et à mesure il va se diriger vers, il aura une vision future de son avenir,*

Alexandre : *Mon projet est de me spécialiser en pâtisserie, chocolaterie, glaceries à l'issue d'un BTS restauration et d'acquérir les connaissances me*

René Jea Piazza: *On évolue énormément sur des projets avec des entreprises qui travaillent sur des projets aussi. Là, on expose dans un musée à côté de Cholet : les étudiants vont exposer leur création dans le cuir, dans la maroquinerie et la chaussure. Ils vont laisser les objets de leur projet, leur sujet d'examen, validation de leur diplôme, ils ne partent pas avec. Après, ils vont venir les reprendre bien entendu.*

Anna : *on est très autonomes sur nos postes, on mène des projets qui nous soumettent dès notre arrivée et heu nous faisons le point assez souvent sur l'avancée de nos projets donc voilà heu en arrivant au sein de leur entreprise on m'avait confié un projet et ça été très intéressant j'ai pu rencontrer justement des clubs aux alentours de Lille qui m'ont permis d'avancer sur mon projet, donc heu, ça été heu vraiment extraordinaire. Oui*

Isabelle ROZIE-VERDENET: *Alors spécialement j'ai adoré, parce que déjà on voit les élèves différemment, pas dans un contexte de travail, pas dans un contexte non plus de réprimande ou ce genre de chose, là c'est vraiment sur l'élève même, son projet personnel, son ressenti. Et quoi de mieux pour connaître encore mieux un élève ?*

permettant de posséder ma boutique et de créer.

Mickaël : *Car in fine on ne les forme pas élève toute leur vie, encore moins professeur. Leur vie se passera en dehors des murs de l'école, même s'ils y reviendront pour la formation continue. Il faut qu'ils aillent voir et c'est ce qui manque souvent chez nos jeunes : le fait de se projeter dans ce qu'ils seront demain. Les envoyer dans l'entreprise qui justement saura les accompagner, leur faire voir les vrais aspects du métier qui les attendent, cela peut être une source de motivation.*

La démarche de projet et la prise d'initiative sont déjà bien implantées dans les lycées professionnels. Il faut aller plus loin encore, apprendre à concevoir une initiative et à la mettre en œuvre avec les autres, avec son environnement, pour mieux le transformer.

Lucas : *« C'était dur mais les enseignants, ils encouragent aussi l'élève. »*

Anna : *Mais effectivement ici à Albert de Mun, la majorité de nos professeurs, de nos enseignants étaient donc des intervenants extérieurs c'est vrai que ça, ça donnait une valeur ajoutée dans la mesure où ils nous faisaient part de choses utiles qui pourraient nous servir lors de nos recherches d'emploi et lors de l'accomplissement des tâches que nous aurons que nous aurons à, à faire et voilà je pense que c'est la différence effectivement disons qu'on, on théorise moins finalement on va à l'essentiel*

Aslak : *« Je souhaite poursuivre mes études notamment en BTS management hôtellerie restauration. Je suis motivé et je souhaite enrichir mes connaissances afin de me perfectionner sur les métiers de l'hôtellerie restauration car j'ai le projet d'ouvrir un bar à cocktails à l'étranger. »*

Léo : *Je trouve que je me suis grave amélioré en cuisine, les cours généraux ça a un peu augmenté mais sans trop parce que je révisais plus que l'année dernière. C'est la preuve que les enseignants portent une attention sur moi.*

Madame Dupeyron : *C'est bien sur cette question qu'il faut travailler car tout se tient dans l'établissement grâce à l'ambiance qui y règne au quotidien entre les élèves des différentes sections et les enseignants. Il s'agit pour les équipes de maintenir un équilibre permanent entre les rêves des jeunes gens et la réalité du métier. L'ambiance chaleureuse et familiale des ateliers y contribue fortement.*

Willy : *Nous avons à faire à des collègues, qui sont sur le terrain, qui sont forcément confrontés et qui comprennent parfaitement ce qu'on leur dit, dans nos difficultés, dans nos facilités. Ça c'est un avantage indéniable, parce que l'on va tout de suite à l'essentiel, on sait de quoi on parle. Et dans le même sens, on sait que les enseignements qui nous sont dispensés, ce que l'on va nous apporter comme savoir, on n'a pas besoin de ré exprimer le besoin, on sait que le schéma sur lequel on veut nous amener correspond parfaitement à ce dont on a besoin.*

Frédéric Leichtmann: *En lycée professionnel, il y a des enseignants qui se rencontrent avec leur IEN pour mettre en place des documents pédagogiques, c'est quelque chose qui fonctionne bien .*

Brigitte Chevalier: *les équipes de pro sont plus obéissantes. Il y a une adhésion plus rapide, vous êtes moins mise en cause. En enseignement général, on est toujours supposé avoir une idée de derrière la tête alors qu'une équipe de pro vous dit « oui, non, peut-être », mais on peut discuter et encore une fois il n'y a pas l'idée que derrière, peut-être, vous allez les avoir, qu'est-ce que vous voulez...*

Mickaël : *Clairement ! Après, c'est porté, il y a des engagements d'enseignants. Une fois que l'on connaît bien ou mieux ses enseignants, on connaît les sujets sur lesquels ils sont sensibles, parfois de cette sensibilité la passion en découle et il est toujours bon d'être à l'écoute de leurs attentes, de leurs envies et de leurs envies de faire savoir, pour justement pouvoir leur proposer au moment opportun le projet qui leur convient le mieux ou les mettre à l'aise parfois avec un projet qu'ils nourrissent depuis quelques années sans oser trop en parler.*

Alain Steck : *Il est impératif que les enseignants passent par l'entreprise. Au niveau des formations et récemment sur les plus jeunes, les derniers arrivés, nous avons pu mettre dans le cursus des stages en entreprises avec l'accord des inspecteurs en dérogeant à la demande de certains centres de formations. C'est indispensable. Il faudrait que chaque enseignant, tous les dix ans, puisse retourner en entreprise. D'ailleurs, c'est une demande de leur part, du moins des enseignants spécialisés*

Alain Steck : *Je crois que le travail en équipe, en*

copilotage, le travail autour de thèmes transversaux est fondamental dans la formation en lycée professionnel et dans la voie professionnelle de façon générale

Mickaël : *Les compétences des uns pouvant servir aux autres malheureusement cela ne se voit pas toujours, cela ne se vérifie pas toujours, cela se matérialise encore moins, donc il faut encourager le travail d'équipe. Il faut faire reconnaître les compétences des uns et des autres, savoir pointer du doigt au bon moment*

Marie : *Après sur les deux derniers jours, l'équipe m'a vraiment mise à l'aise et ils ont vraiment été super sympas avec moi donc ça m'a remis en confiance pour revenir et ne plus avoir les mêmes appréhensions que j'avais*

3.1.3.5 Et vient le contact avec l'entreprise grâce au stage :

Madame Dupeyron : *Le choix qui est fait par les équipes pédagogiques et de faire faire des stages rapidement dans de petites structures et ensuite d'accompagner individuellement les jeunes pour que leur vision du métier soit plus réaliste et que leur motivation soit toujours là.*

Renée Jean Piazza : *On parle des stages bien entendu, enfin des PFMT. Aussi, on commence à montrer des intérêts d'insertion professionnelle. On choisit bien entendu les entreprises partenaires, qu'elles soient diverses et attractives, la diversité des entreprises et l'attractivité de chacune.*

Charline : *super, super, donc la, suite à cette... à ce, à ce prix ici, ils m'ont envoyé pour faire des colloques notamment sur la dentelle de Calais, heu et là je me suis dit mais j'adore, j'adore ce que je fais, mmm j'adore ça c'est super, peut être aller heu du côté des robes de mariée ou travailler en tant que dentellière, je savais pas trop, et j'avais fait un super stage chez Delphine Manivet, qui a créé sa robe de, enfin sa marque de robe de mariée, et que je garde toujours en contact précieusement*

Christine : *Il faut se lancer et il faut essayer de faire des stages et des choses concrètes.*

Anna : *Et bien finalement vous arrivez sur le marché de l'emploi avec une réelle plus-value, parce que certes vous avez fait des stages,*

Anne Sophie : *J'ai fait un stage dans la société Ikéa 1^{ère} année du BTS et la 2^{ème} année j'ai fait mon stage chez « HERMES » où là c'était vraiment, pour le coup, c'était super*

Yacine : *Je veux pas dire que c'est compliqué mais en fonction des horaires, et des horaires en stage, bon c'est juste que ça me motive oui, oui, on finit tard et voilà mais j'aime bien.*

Anne Sophie : *Oui mais j'pense que les stages sélectionnés aussi étaient des bons stages « Albert de Mun » pour le coup avait une bonne base de donnée et puis évidemment si nous on avait notre propre terrain de stage, on pouvait s'en servir mais bon on n'était pas à c'niveau là j'avais pas peur, chaque fois y'avait quand même une structure autour et en cas d problème j'pouvais même quand même changer de stage s'il y avait le moindre souci mais j'avais pas peur*

Yacine : *J'ai effectué quelques stages. Mon 1^{er} stage c'était en seconde, je l'ai effectué dans un restaurant qui s'appelle la Cane, qui est dans le 13^{ème} arrondissement, j'ai vraiment bien aimé parce que c'était un petit groupe de brigade. Les horaires ce n'était pas trop top, mais c'était convenant pour moi, j'ai bien aimé ce que je faisais, j'ai appris des tas de choses.*

Christine : *Du coup pour ma part mon stage c'était bien et pas bien. Ce n'était pas bien parce que dès le début je ne voulais pas trop aller là-bas parce que j'avais un ressenti un peu mauvais, enfin que c'était plus un stage moins bien que les autres du coup je ne comprenais pas et j'y suis allée quand même et certes j'ai appris des choses, j'ai vu des choses, l'équipe était gentille mais je n'ai pas fait grand-chose à part des épilures et tout mais après je n'étais qu'en 2^{nde} donc je me suis dit : « c'est peut-être comme ça », du coup j'ai tenue jusqu'au bout.*

Victoria : *Et pour poursuivre, mon stage c'est très bien passé, j'étais au Renaissance Arc de Triomphe.*

Gia Huy : *Mon stage de 2^{nde} alors au début je ne comprenais pas ce qu'il fallait faire, je ne comprenais rien du coup, ils m'ont dit à chaque fois tous les jours, les jours passaient je faisais tout seul moi-même, parce que j'avais compris, et voilà ce n'était pas compliqué après deux mois c'était un peu long, je ne savais pas trop quoi faire, et je faisais toujours la même chose*

c'était un peu nul, d'ailleurs je n'ai pas appris grand-chose.

Océane : *Oui. Un en cave donc dans un bar à vins. Ça m'a beaucoup aidée pour la sommellerie, c'était un stage donc de 1 mois, il était vraiment super, j'ai appris beaucoup de choses ça m'a vraiment aidée, et ensuite après mon 2^{ème} stage c'était en collectivité donc c'est un autre style de restauration, donc on a pu voir sur nos deux ans déjà les différents types de restauration qu'il y avait.*

Tony : *Alors l'année de seconde je trouve que ça s'est bien passé, et par rapport au stage j'ai énormément appris et c'est grâce au stage de l'année de seconde que j'ai vraiment voulu faire de la cuisine et ça m'a apporté beaucoup de choses, la connaissance, l'autonomie comme ça.*

Esther : *Donc un restaurant bistronomique. C'était assez intéressant, même si c'était compliqué les 2 mois vu que c'était la 1^{ère} que je faisais vraiment un stage intensif comme ça, mais en soi j'ai appris beaucoup de choses, en plus les maîtres de stage étaient bienveillants.*

Clarisse : *J'ai eu mon stage, c'était bien, mais en 1^{ère} année souvent ils donnent plus des épluchures à faire, enfin couper des fruits et légumes, donc ce n'était pas hyper intéressant, même si j'ai quand même appris. Après en 1^{ère}, ça s'est bien passé, les stages étaient déjà plus difficiles parce que on nous donnait plus de tâches à faire.*

Luca : *Alors ça a été, mon stage de 1^{ère} je l'ai fait aux Galeries Lafayette donc ça a été, c'était bien même si la patronne était dure, sinon ça allait. Je faisais des bons horaires, je voyais du beau monde, genre la clientèle, elle était agréable, on voyait tout, et franchement ça a été.*

Pons : *Alors c'est vrai que les 3 stages sont complètement différents parce que l'on touche à plusieurs types de restauration et c'est vrai que pour ma part les 3 stages ont été très positifs, j'ai pu acquérir des capacités que je ne pensais pas acquérir et développer tout ce que j'ai appris à l'école.*

Hypolyte : *En année de 1^{ère}, ça m'a donné un coup on va dire parce que les horaires étaient un peu plus difficiles, un peu plus fatigants, mais ça nous montre la vraie vie en fait, et on a fait aussi des stages, les*

stages c'est vachement bien mais ça dépend là où on tombe, si on tombe sur un restaurant qui nous plaît où le rythme nous convient et si on tombe avec une bonne équipe c'est génial,

3.1.3.6 Le tout conduit à la réussite :

Brigitte Chevalet : *Alors ça c'est notre grande force. On accueille tous les ans des élèves qui disent ne pas avoir envie et on réussit grâce, là c'était notre réunion de travail sur le CAP, grâce à la découverte de l'enseignement professionnel, les élèves adhèrent parce qu'ils découvrent autre chose, parce que souvent ils sont fâchés avec l'enseignement traditionnel, assis à sa table....*

Mickael Jammes : *Il y a « se sentir en réussite » et cela peut être au travers des concours, mais aussi parfois leur faire approcher des gens qui touchent à l'excellence via leur titre « Meilleur Ouvrier de France »*

Tihany : *Les professeurs sont là pour nous aider, pas forcément là pour nous embêter et qu'il vaut vraiment se donner les moyens de réussir si on a envie un jour d'atteindre le but qu'on a envie. Tout va bien!*

Charline : *En fait on arrive ici à un moment charnière finalement de notre vie, on est entre 18 et 20 ans, on est ici de pleine conscience soit de force ou contraint et forcé, donc soit il se passe quelque chose dans notre tête et on prend vite le pli et là on devient mature en se disant « ok j'apprends un métier je vais le choisir, je vais m'investir, et je vais réussir,*

Anna : *Qu'ils ne soient pas considérés comme des parcours de réussite, alors que c'est faux, on peut très bien réussir, on peut obtenir un bac professionnel, une licence professionnelle, et puis au sein même d'une entreprise, se donner les moyens de réussir, sans même avoir obtenu un diplôme supérieur, évoluer au sein de son entreprise, quand on a permis de montrer à ses supérieurs, qu'on en valait la peine, qu'on était motivé, et évoluer, acquérir des compétences qu'on imaginait pas initialement.*

Sandrine : *Parce que la détermination c'est quelque chose qui est très important. Il ne faut jamais penser que l'on ne peut pas réussir parce que moi c'est ma*

démarche d'esprit voilà. Donc je pense qu'il faut toujours aller de l'avant et se battre jusqu'au bout. Ne jamais penser que l'on ne peut pas y arriver parce que tout le monde peut y arriver en se donnant suffisamment les moyens de faire voilà.

Frédéric Leihmann : Ils fréquentent des gens qui ont réussi. Ils voient la réussite des gens. Parce que je crois que malgré ce qu'on dit il y a une majorité de jeunes qui ont envie de réussir. Ça a le mérite de leur dire : je peux y arriver, parce que ces gens là sont passés par ces systèmes de fromageon et ont réussi et je pense que c'est important.

Christine : L'équipe pédagogique a réussi à me rattraper je n'sais pas comment parce qu'effectivement moi, aux pauses j'allais fumer dans les toilettes, on m'interdisait de sortir et je sortais en douce et puis c'était mon âge aussi, la rébellion complète et ici on m'a donné des règles on m'a donné un métier, on a donné un sens à ma vie d'un coup, chose que ni ma famille ni mes amis arrivaient à me donner quoi et ici je pense à Madame Meyniel qui a vraiment été une dame très (je vais pleurer) mais Madame Meyniel a été de très très important pour moi et je la remercie aujourd'hui d'avoir supporté la jeune fille que j'étais à l'époque, et c'est grâce à elle je pense que je suis devenue la femme que je suis aujourd'hui complètement

Sophie : J'ai commencé en m'disant : « j'vais jamais réussir, j'vais un peu voilà, je ne sais pas si, j'vais y arriver », j'ai très peu confiance en moi et petit à petit, j'ai vraiment, j'ai réussi à construire quelque chose, j'ai réussi à construire un parcours assez atypique.

Anna : J'ai douté de mes capacités à intégrer l'AICP, ensuite j'ai douté de ma capacité à pouvoir être intégrée en Licence Professionnelle, et voilà j'ai eu besoin par moment d'être poussée par mes parents et finalement ça été une, une réelle chance, et voilà j'ai pu trouver un emploi, j'ai pu faire mes armes dans plusieurs entreprises, et, aujourd'hui j'ai la chance encore de pouvoir, enfin d'avoir pu être admise au sein d'une université, donc voilà.

Sandrine : Voilà, donc ça fait que j'avais un petit bagage quand même. Donc j'ai eu mon Toëic, et puis j'ai pu accéder grâce à mon concours à Scema Business School, donc ça veut dire qu'après un BEP Comptabilité, un Bac Pro Commerce, une Licence, un

*BTS pardon, Commerce International, un BTS
Commerce, Management des Unités Commerciales
pardon, j'ai pu accéder à Skema Business School qui
est quand même une très très grande école.*

***Sophie :** Après ça, bingo si ça marche tant
mieux ! je l'ai passé, j'ai beaucoup travaillé, j'ai même
plus travaillé pour rentrer en Master pour mon
concours que pour ma Licence tellement je voulais
rentrer dans cette école-là et j'ai réussi ma Licence,
coup de bol ! j'ai réussi mon concours avec brio, j'étais
très contente, vraiment très très bien travaillé et c'est là
où en fait elle est, toute la différence de tout mon
parcours*

Mais alors comment utiliser le contenu de tous ces entretiens ? Les entretiens ainsi effectués doivent être analysés de façon méthodique. La scientificité des résultats tient essentiellement dans la méthode des entretiens, l'organisation des résultats et l'analyse et la synthèse de ces résultats. Depuis plusieurs années, des experts ont proposé des méthodes qui s'éloignent sur certains points de l'approche positiviste.

La prise de risque interprétative est nécessaire mais elle doit rester en rapport avec la légitimité empirique. La méthodologie accrue dans ce domaine permet d'éviter toute subjectivité dans l'interprétation sans pour autant tomber dans l'exagération. Gérald Boutin⁵⁹ (2018, p. 155) rappelle combien il est important que le chercheur légitime ses choix de collecte des données et des outils d'analyse et de synthèse.

Ainsi nous avons suivi la méthode de ce dernier pour organiser les données recueillies et l'analyse. Les outils qualitatifs impliquent un processus circulaire : l'élaboration d'un protocole d'entretien, la réalisation des entretiens, la transcription des entretiens et l'analyse des entretiens. Cette pratique génère obligatoirement une évolution dans la recherche et donc un nouveau protocole de nouveaux entretiens dans un nouveau contexte pour éprouver de nouvelles hypothèses. En effet, nous avons vu que lors d'un entretien semi directif, l'interviewé aborde des questions qui n'ont pas toujours été voulues ou identifiées par le chercheur. L'analyse de ces entretiens amène inévitablement le chercheur sur une évolution des hypothèses et de l'objet de recherche.

⁵⁹ Boutin, G. (2018). *L'entretien de recherche qualitatif. Théorie et pratique*. 2^o édition. Québec : Presses de l'Université du Québec. p.155.



Figure 11 Cours de pâtisserie

Il s'agit là d'un choix assumé car les enseignants, les chefs d'établissements et les jeunes que nous rencontrons dans ce travail de recherche vivent une expérience vocationnelle en perpétuelle évolution et en mouvement dans un univers professionnel constamment en évolution. L'exemple le plus spectaculaire durant cette recherche a été la mise en place de la « transformation de la voie professionnelle » par le ministère de l'éducation nationale et la mise en œuvre des nouvelles lois sur l'apprentissage en corrélation avec l'évolution des pratiques pédagogiques au lycée Albert de Mun.

La pratique professionnelle des enseignants se trouve ainsi modifiée. La responsabilité des chefs d'établissement n'est plus la même. Il n'est pas nécessaire de rappeler que la vie des jeunes en pleine adolescence est profondément modifiée à cet âge. Gérald Boutin nous propose une série de questions pour aller au-delà du simple classement des entretiens en fonction des réponses apportées : Qu'avez-vous appris en faisant les entretiens, en étudiant les transcriptions, en les soulignant et en les nommant, en élaborant des profils et en organisant des catégories à partir des extraits ? Quels liens pouvez-vous établir entre les expériences des personnes que vous avez interviewées ? Que comprenez-vous maintenant et que vous ne compreniez pas avant de faire les entretiens ? Quels éléments vous ont surtout frappés par leurs nouveautés ? Les éléments contenus dans le matériel colligé ont-ils confirmé vos prévisions ? Est-ce que les résultats des entretiens que vous avez analysés concordent avec ce que d'autres chercheurs ont obtenu avant vous ? S'il existe des incohérences, quelles sont-elles ? Quelle est la contribution de votre travail à l'avancement des connaissances dans le domaine concerné ?

Cette étape de la recherche nous conduit à nous interroger sur le sens des travaux de recherche. En d'autres termes il s'agit de se demander en quoi l'expérience des participants, des interviewés est

marquante pour la recherche, comment je l'ai comprise, comment j'ai donné du sens aux catégories établies et enfin quels liens j'ai détectés entre les catégories. Cette technique permet de déceler les liens entre les événements, les structures, les rôles et les forces influant sur la vie des élèves, des enseignants et du personnel encadrant.

La première étape dans le processus consiste à bien lire les textes, à s'en imprégner en quelque sorte et à souligner les passages les plus intéressants et les plus porteurs d'idées. Cette étape de l'analyse revêt une dimension forcément subjective. De fait, le jugement posé sur l'importance de tel passage dépend de l'expérience du chercheur, de sa sensibilité aussi bien que de la connaissance qu'il a du sujet.

En l'état actuel de cette recherche, le chercheur étant lui-même un praticien, chef d'établissement, son expérience lui permet de relever les sujets importants et d'identifier avec pertinence les passages les plus révélateurs de ce que vivent les jeunes. Il n'existe pas de modèle d'analyse unique applicable à tous les textes. Ce qui est important n'est pas établi, le texte ne saurait être rétabli une fois pour toutes. Il est important ici de noter que tous les acteurs s'entendent pour dire que les fruits de l'analyse doivent être rendus accessibles à tous les utilisateurs des travaux de recherche.

La suite du travail d'analyse consiste à identifier des profils et des thèmes. Il existe plusieurs façons de procéder dans ce domaine : Recourir à des profils pour chacun des participants que l'on regroupe ensuite en catégorie qui évoque un sens, indiquer des passages qui concernent un individu donné, et regrouper ces passages en catégorie pour ensuite étudier ces catégories afin de découvrir le lien qui existe entre elles.

Le problème que se pose alors le chercheur est le suivant : comment le matériel issu de plusieurs entretiens de recherche peut-il être organisé afin de faciliter l'analyse ? Les méthodes quantitatives d'analyse de contenu d'entretien ne peuvent être appliquées ici. C'est donc au travers du regroupement des profils et des thèmes voire des sous thèmes que le travail d'analyse peut s'effectuer.

La dernière étape consistera à établir des liens entre les thèmes et les sous les thèmes. Au cours de ce processus de lecture et de marquage des transcriptions. Le chercheur souligne les passages qui l'intéressent après les avoir lus, relus et souligner. À tout moment il faut vérifier si les catégories qui ont été établies sont correctes et correspondent bien à la réalité de ce que veulent exprimer les interviewés. Il faut cependant prendre garde à ne pas trop figer les catégories au fur et à mesure de la lecture et à laisser les répartitions souples de façon à pouvoir utiliser toutes les dimensions des entretiens. Cette méthode qualitative très utilisée dans les sciences sociales requiert une bonne connaissance à la fois des techniques d'analyse mais aussi du terrain de la recherche.

Le corpus ainsi constitué doit être analysé avec beaucoup de soin en prenant garde de ne pas s'égarer comme le suggèrent de nombreux experts. C'est ce que nous nous efforcerons de faire : Ne pas craindre de lire et de relire les réponses en lien toujours avec les questions qui les ont provoquées. Ces lectures successives permettent à l'analyste de saisir le sens caché de ce matériel

de se l'approprier en quelque sorte. La catégorisation ne viendra qu'après ce premier déblayage, cette première appropriation. C'est un leurre de croire qu'on gagne du temps en escamotant cette phase initiale.

3.2 L'enquête longitudinale en bac professionnel hôtellerie

La première cohorte que nous observons est celle de jeunes qui entrent en classe de seconde professionnelle hôtellerie.

Les jeunes qui ont plus de 18 ans en seconde professionnelle ont, bien sûr, des parcours atypiques : « En fait, au collège j'ai intégré une classe ULIS. De la sixième à la troisième j'ai été dans une classe spécialisée avec une AVS et un professeur référent. J'allais dans les matières littéraires en ce sport, comme je le fais ici.

Mais je ne participerais pas à la totalité des matières. Mon professeur n'a pas voulu que je passe le brevet des collèges donc je ne l'ai pas ». « Au collège ça s'est bien passé mais c'était quand même compliqué. J'étais un peu dissipé je bavardais avec mes camarades et tout ça. Les notes s'en sont ressenties, ce n'était pas régulier, ça dépendait des moments, mais j'ai quand même eu mon brevet des collèges »

« J'ai 18 ans je suis en seconde professionnelle H2, j'ai décidé de l'hôtellerie parce que c'est ce que je voulais faire. J'avais l'intention d'ouvrir un Hôtel ou un restaurant au Japon, à Tokyo et j'ai décidé de faire un bac pro parce que je n'arrivais pas. Je n'arrive pas à faire du général, c'est trop compliqué pour moi. Il me fallait quelque chose pour bouger. Du coup j'ai choisi l'hôtellerie. »

« Je n'ai pas mon brevet mais de toute façon mes études n'ont pas vraiment marché, et je suis passée chercher des écoles. J'ai fait un BEP en secrétariat mais je n'avais pas forcément les armes et je suis allée directement en baccalauréat, j'ai fait des cours d'Italien. Donc j'ai fait 5 ans aux États Unis, et j'ai décidé de faire une formation en pâtisserie parce que j'aime ça. J'ai eu mon diplôme là-bas, j'ai fait 4 mois et je suis revenue ici à Paris. »

Nous avons donc suivi les jeunes pendant trois ans, jusqu'à la classe de terminale et avons réalisé chaque année un interview semi directif portant sur les mêmes thèmes évoqués pour identifier l'évolution de chacun. Une première approche permet de révéler quelques observations qui vont nous permettre d'identifier toutes les catégories de parcours pendant ces 3 années et ce qui caractérise chaque groupe.

3.2.1 Ceux qui abandonnent à la fin de la classe de seconde ou en cours de cursus 1ere Terminale :

En effet il y a un palier d'orientation en fin de seconde qu'on ne retrouve pas à la fin de la classe de première puisque le référentiel de bac pro forme un bloc indissociable entre la première et la terminale. Les équipes enseignantes maîtrisent la progression durant les deux années.

Ils sont au nombre de 3 : Marie, Lucas et Alexis. Ils arrivent en seconde professionnelle très jeunes avec souvent des difficultés qui ne les servent pas comme par exemple, Marie qui a beaucoup de mal à s'adapter aux exigences et qui envisage déjà un autre métier : *« donc je suis Marie, je suis en classe de 1^{ère} BPH2. Donc mon année de 2^{ème} elle s'est terminée catastrophiquement alors qu'elle s'était bien passée tout le long, parce que j'ai été renvoyée de mon stage à cause des retards, et du coup j'ai eu deux jours pour me retrouver un stage, donc heureusement que j'avais des amis qui étaient dans la restauration puisque j'ai pu retrouver du coup vite mon stage.*

Là-bas ça s'est super bien passé parce que j'étais dans un village vacances en Ardèche, et c'était que des équipes de jeunes, du coup il y avait une bonne ambiance, après j'ai eu quelques événements catastrophiques là-bas on va dire, du coup cette année ça été un peu compliqué parce que j'étais suivie psychologiquement 2 jours par semaine donc je ratais toutes les semaines de cours, donc pour suivre le rythme c'était un peu dur au début après j'ai réussi à bien me remettre dans le fil, j'ai raté aussi tout un mois de cours, où je ne suis pas du tout venue au lycée.(..) tout le mois de novembre et décembre, donc 2 mois. Du coup quand je suis revenue ça été dur aussi mais bon j'ai réussi à me remettre dedans.

Mon 1^{er} stage de 1^{ère} il a été dur parce que j'avais les appréhensions de ce qui c'était passé dans mon dernier stage, le 1^{er} il a été très dur et je baissais vite les bras, je pleurais presque tous les jours sur mon lieu de stage donc ce n'était pas top. Après sur les deux derniers jours, l'équipe m'a vraiment mise à l'aise et ils ont vraiment été super sympas avec moi donc ça m'a remis en confiance pour revenir et ne plus avoir les mêmes appréhensions que j'avais. Du coup le 2^{ème} je l'ai fait dans l'hôpital où mon père il travaillait donc vu que je connaissais un peu les têtes déjà de visu et qu'ils connaissaient mon père ça a été beaucoup plus facile et ça s'est super bien passé du coup en septembre pour mon dernier stage de terminale je le refais là-bas, donc je suis contente et ça m'évite de rater deux jours de stage puisque je suis suivie psychologiquement dans cet hôpital donc ce n'est que du bonus.

Ce n'est pas une question d'orientation, ou de choix de métier pour la suite de sa formation, bien que son intention soit de faire autre chose ensuite puisque Marie veut intégrer une école de Police après son bac. Ici, l'accompagnement des enseignants facilite son évolution quant à ses problèmes psychologiques et même si elle n'a pas fini son premier stage à cause du non-respect des horaires, elle peut maintenant évoluer et prendre son orientation en main.

Lors du premier stage, Marie insiste sur la présence de ses camarades et dans un stage ultérieur, elle dit clairement que le fait de connaître des personnes dans l'environnement est indispensable à sa progression. On comprend bien que la découverte d'un environnement nouveau est angoissant pour quelqu'un qui rencontre des problèmes psychologiques et nécessite un grand accompagnement. Là où Marie subissait ses difficultés sans pouvoir les surmonter et alors qu'elle

découvre un nouvel univers, elle affronte également ses problèmes et prend son destin en main pour exprimer clairement son désir d'intégrer une École de Police ensuite. Marie qualifiait les années collèges de « horribles », « catastrophiques », « le général ce n'est pas fait pour moi , être assise sur une chaise toute la journée, horrible »



Figure 12 Apprentissage du service au bar

Pour Lucas, la découverte du monde de l'hôtellerie lui a permis de se découvrir. Il veut terminer sa formation pour faire autre chose ensuite : *« je faisais du 10h00-19h00, avec une heure de pause. Je commençais le matin, on devait passer l'aspirateur, la serpillère, on s'occupait un peu des tâches ménagères, plier des serviettes, après on mangeait à 11h30, j'étais avec Yacine, Esther, et Tony, donc du coup on mangeait tous ensemble le midi, après le restaurant il ouvrait à 12h30, du coup on faisait une heure ou deux heures de service, pendant 2h30 ou 3 heures s'il y avait des gros groupes.*

Ensuite on s'occupait des débarrassages, ensuite des tâches ménagères pour le soir, et après je partais chez moi (...) alors ça a été, mon stage de 1^{ère} je l'ai fait aux Galeries Lafayette donc ça a été, c'était bien même si la patronne était dure, sinon ça allait. Je faisais des bons horaires, je voyais du beau monde, genre la clientèle, elle était agréable, on voyait tout, et franchement ça a été. Après mon 2^{ème} stage de seconde, je n'ai pas du tout aimé, ce n'est pas que j'ai trouvé ça n'importe quoi mais ils étaient super mal organisés, avec un chef de cuisine des fois il y avait des groupes de 100/120, je ne sais pas comment il faisait mais, il n'était presque jamais là, je ne faisais rien du tout, je regardais juste Camille et le chef travailler, sinon je ne faisais rien du tout. »

Lucas a exprimé clairement son désir de faire ensuite un BTS SAM et donc de devenir manager. La découverte du monde de l'hôtellerie a révélé chez lui des compétences qui le surprennent lui-même et ont certainement confirmé sa vocation professionnelle. Et puis il y a ceux qui se cherchent comme par exemple Alexis qui nous disait en entrant en première toutes les difficultés qu'il a rencontrées avant : « ça été quand même, ça été compliqué parce que j'ai dû changer, en 6^{ème}, 5^{ème} j'étais à l'EPPG, après je suis allé en pension et j'avais dit en mentant à mes parents, j'avais dit que ça m'avait super plu mais j'étais, je voulais, j'ai, j'ai menti parce que j'étais pas heureux et je voulais pas qu'ils me posent des questions, et j'ai dû cacher ça pendant, jusqu'au mois de mars en 2015 et du coup j'avais envie de partir parce que j'en pouvais plus et puis j'étais à la campagne et ça m'avait pas (..)

J'avais énormément de difficultés, après, l'histoire-géo un petit peu aussi, en sport j'étais complètement perdu, j'étais tout le temps avec des personnes qui, qui étaient rageur, qui pensaient qu'à la victoire alors que même en rageant ce n'est pas comme ça qu'on y arrive parce qu'on perd. (...) Et la seconde Générale ça ne m'avait pas plu, c'était embêtant pour moi, je savais pas quoi faire, du coup je me suis dit « pourquoi pas faire un Bac Pro ? » Pour tester, j'ai testé le Bac Pro Cuisine, au début ça allait, et après j'ai perdu confiance en moi, ça m'avait plus trop plu, et puis voilà.

Et pour finir, c'est un CAP Pâtissier qu'il veut faire : « Non, l'année prochaine je vais faire un CAP Pâtisserie, c'est un CAP pour préparer au vrai CAP comme ça j'essaie de faire petit à petit, progressivement les choses. » Ou encore Jonas qui a 20 en classe de seconde professionnelle, qui est arrivé après un parcours complexe et qui ne sait toujours pas ce qu'il veut faire si ce n'est devenir « Wedding Planer ». Même constat pour Matias qui est arrivé à l'âge de 18 ans en classe de seconde professionnelle hôtellerie alors qu'il veut devenir sportif. Inutile de dire que la scolarité dans cette section a été la continuité de ce qui s'est passé précédemment et il n'a cessé de répéter que ce n'était pas son choix et qu'il aurait voulu faire du commerce.

Pour tous ces jeunes, l'orientation a été contrainte et le passage dans les classes de collège ou/et les premières classes de lycée une catastrophe. Dans ces circonstances, le choix est souvent imposé par l'institution scolaire qui se base d'abord sur la hauteur des résultats ou plus exactement sur l'absence de bons résultats.

3.2.2 Ceux qui y croient mais qui expriment un essoufflement et des difficultés :

Ils sont peu nombreux. C'est une histoire qui souvent a commencé au collège comme Ève qui nous dit que son collège c'était « boffi bouffa » ! et/ou dans son parcours en formation professionnelle rencontre le même manque de confiance en soi : « Alors le stage de seconde ça ne s'est pas trop bien passé parce que je n'avais pas beaucoup confiance en moi et que c'était compliqué là-bas. Après en 1^{ère}, l'année, il y a eu des moments, oui c'était un peu dur, mais sinon après les deux stages que j'ai faits, l'un était à l'hôtel Mercure (...) déjà j'avais un manque de confiance en moi, et aussi c'était compliqué parce que j'étais un peu lente, et aussi c'était compliqué parce que par exemple comme moi j'ai redoublé donc mon stage de seconde le problème c'était que j'étais souvent à la plonge à cause de ma lenteur, et après on n'arrêtait pas de me dire : « oui, je ne pense pas que ça soit ce métier qui est fait pour toi » ; ou d'autres trucs dans le genre (..) ça m'a démotivée et quand après j'ai vu que l'on

m'avait laissée la chance de redoubler j'ai vu que ça m'avait permis d'avoir déjà les félicitations, c'était la 1^{ère} fois, et aussi ça m'a permis de voir que je peux progresser, je suis un peu moins lente et j'ai un peu plus confiance en moi. »

Ève exprime sans relâche son désir de faire de la cuisine mais les doutes et le manque de confiance en soi sont toujours présents. Les doutes que Gia exprime ne sont pas liés à un manque de confiance en soi mais plus à la façon dont est organisée la formation notamment pendant les périodes de stage.

Les stagiaires et les apprentis sont souvent mis à contribution pour des tâches subalternes indispensables mais que les professionnels rechignent à faire. Cette méthode trop courante provoque des troubles chez des jeunes fragiles : *« Mon stage de 2nde alors au début je ne comprenais pas ce qu'il fallait faire, je ne comprenais rien du coup, ils m'ont dit à chaque fois tous les jours, les jours passaient je faisais tout moi-même, parce que j'avais compris, et voilà ce n'était pas compliqué après deux mois c'était un peu long, je ne savais pas trop quoi faire, et je faisais toujours la même chose c'était un peu nul, d'ailleurs je n'ai pas appris grand-chose (...) la 1^{ère}, au début c'était la même chose mais après c'était mieux parce que je faisais plusieurs choses, je faisais le bar, je prenais les commandes, tandis que je ne connais pas, commandes, je servais du vin, après il me laissait faire aussi, je faisais la cave centrale je rangeais tout, c'est tout, j'ai appris plus de choses qu'en ce moment, c'était mieux, je préférais celui-là. »*

Les doutes finissent par s'estomper heureusement !

3.2.3 Ceux qui se révèlent:

Ce sont les plus nombreux, ils sont 24 dans ce cas-là. Ils réussissent à surmonter une difficulté majeure et permanente dans les classes de seconde professionnelle et de première : la discipline. Ils s'en rendent compte et parlent clairement de ce qu'ils ont vécu avant comme en témoignent Edmond et Léo par exemple: *« bah mes copains quand j'suis parti d'ma seconde générale, ils ont tous, ils avaient pas envie qu'je parte, parce que c'était, même si j'ai fait beaucoup d'bêtises, ça restera gravé, c'était une de mes meilleures années de « glandouillage » on peut dire ça et parce que j'ai, j'ai vraiment adoré parce que j'me suis fait beaucoup d'potes et j'les vois encore hein mais ça me manque parce que les p'tites bêtises qu'on faisait ensemble quand on s'voyait à la récré et tout bah tout ça me manque oui mais ils en rigolent aujourd'hui quand ils disent que j'suis en « cuisine » parce que eux, c'est pour eux, eux ils s'habillent comme ils veulent, ils vont travailler.*

C'est comme ça mais en seconde générale c'était vraiment hyper dur parce que en fait les profs. Ils n'étaient jamais derrière ton dos, sais-tu, j'te mets une grande liste de leçons, t'écris, ne t'écris pas, ils s'en foutent, eux ils sont payés, ils ne sont pas payés à être derrière ton dos parce qu'on est au moins 30 dans une classe donc si 30 élèves et comme ben moi, y'a personne derrière mon dos ben j'm'en fichais alors que « Albert de Mun », ce n'est pas la même chose (...) la discipline, la discipline c'est encore dur pour moi mais par rapport à l'année dernière, j'étais un diable, là je suis devenu un peu un ange donc et je fais beaucoup moins de bêtises par rapport à l'année dernière parce que je me concentre sur mon futur, pas mon passé »

Ces difficultés disparaissent en période de stage quand ils découvrent les milieux professionnels mais il reste encore des difficultés liées à la discipline en classe. Victoria nous en donne le

témoignage : « Pour commencer j'aimerais bien vous parler de ma 2nde, comment ça s'est passé, et mon stage, et pour poursuivre je vais vous parler de ma 1^{ère}. Alors pour commencer, ma seconde, s'est très bien passée, enfin il y avait des éléments perturbateurs, par exemple il y avait des camarades de classe c'était n'importe quoi, et du coup les professeurs aussi du coup vu qu'il y avait des éléments perturbateurs, du coup les professeurs criaient sur nous, ils ne voulaient pas réellement faire cours, ils ne voulaient pas réellement nous apprendre des trucs vus que tout le monde parlait, du coup c'était dur pour se concentrer. Et pour poursuivre, mon stage s'est très bien passé, j'étais au Renaissance Arc de Triomphe ».

Cette réalité effraie de nombreux enseignants qui n'osent pas se lancer dans « l'aventure du lycée professionnel », qu'ils soient issus d'un parcours universitaire et enseignent les matières générales ou qu'ils viennent de l'entreprise pour enseigner les matières professionnelles. Heureusement, la passion des élèves et des enseignants prend le dessus.

Mais les questions de discipline se réglant, les jeunes se concentrent sur leur avenir et pour certains c'est une vraie révélation soutenue par les enseignants, comme par exemple Océane qui exprime un enthousiasme débordant : « Donc l'année dernière j'étais en 2nde Bac Pro, donc ça s'était très bien passé, les professeurs ont été à mon écoute, ils nous ont tout le temps aidés, parce que l'on pouvait avoir des difficultés en 3^{ème} générale, donc là ils nous ont apporté beaucoup d'aide, différentes méthodes que la générale, qui pour ma part m'a beaucoup aidée, surtout en maths par exemple, et puis aussi dans les autres cours (...)

C'est intéressant ce que l'on fait en cours on n'est pas là en train de regarder l'heure comme je faisais en général en disant : « oui mais là il me reste encore des cours ». Là c'est vraiment plaisant puisque l'on apprend vraiment des choses sur notre métier (...) les concours, j'en ai fait un donc l'année dernière, c'était les meilleurs apprentis de France, je suis arrivée 3^{ème} départementale, et puis cette année j'ai retenté le coup, je n'ai pas eu ce que je voulais bien sûr, je suis arrivée 2^{ème} départementale donc l'année prochaine j'y retourne encore une fois et puis cette année, j'ai eu donc beaucoup de soutien l'année dernière, beaucoup de soutien de la part de ma professeure de salle, même de mon professeur de cuisine j'ai eu un soutien moral énorme.

Et puis l'année prochaine je serai entraînée toujours par ma même professeure parce que c'est moi qui l'ai choisie donc voilà, et puis je serai aussi entraînée après avec des personnes extérieures puisque le concours m'a aidée à développer mes contacts même les stages ça m'a aidée à développer mes contacts donc l'année prochaine par exemple je serai entraînée par le directeur du Grand Vefour et puis pour le directeur de l'Argenterie de l'Elysée voilà.

Et il y a ceux qui vont jusqu'à faire découvrir aux autres leur futur métier. Pierre nous raconte son expérience dans un TP avec des enfants : « mais c'était sympa. Ils étaient gentils, enfin les enfants ça leur plaisait de faire ce qu'ils ont fait, ils se sont plutôt amusés c'était cool, c'était une bonne matinée (...) sur le moment je le voyais un peu comme une corvée, avant de le faire je me disais : « ça ne va pas être cool, parce que je me disais pour canaliser des enfants pendant assez longtemps pour qu'ils soient concentrés c'est assez compliqué enfin c'est la vision que j'avais et en fait quand on arrivait ce n'était pas du tout comme ça, ils étaient tous super contents de faire ça, c'était carrément cool de leur apprendre au final, alors que je ne m'attendais pas du tout à ça, je pensais plus qu'ils couraient partout, qu'il faudrait les gérer et en fait pas du tout, du coup oui c'était plutôt sympa de leur apprendre à cuisiner ».

3.2.4 Les parcours de jeunes durant ces 3 années

Le suivi des jeunes pendant ces 3 années permet d'identifier des parcours et des ressemblances dans ces parcours. C'est au travers de 5 parcours que nous pouvons étudier les phénomènes qui se sont produits en lycée professionnel pour aboutir à un véritable succès ou à un échec : parcours de réussite au collège qui se poursuit au lycée professionnel ; parcours chaotique au collège qui se métamorphose en réussite au lycée professionnel ; un bon parcours au collège qui évolue malheureusement vers un échec au lycée professionnel ; un parcours chaotique au collège qui se perpétue au lycée professionnel et finit par aboutir à un succès et enfin un parcours chaotique au collège qui se perpétue au lycée professionnel et aboutit à un échec. A l'intérieur de ces parcours, nous pourrions ainsi relever l'évolution des jeunes à partir de quelques indicateurs :

L'orientation choisie, ou l'orientation subie :

Les élèves de lycée professionnel sont plutôt en difficulté scolaire et ont rarement fait le choix de leur orientation, ils sont souvent issus de milieux populaires. Le lycée professionnel occupe ainsi une place « dominée » dans l'ordre des hiérarchies sociales scolaires⁶⁰. Les jeunes qui échappent à cette situation sont souvent des jeunes qui expriment leur passion pour le métier.

Le retard scolaire et les difficultés dans certaines matières : Au-delà du retard chez beaucoup de jeunes qui se retrouvent en lycée professionnel, il est aussi pertinent d'observer les motifs de ce retard ainsi que la nature du retard. En effet le retard peut être lié directement à des difficultés dans certaines matières comme les mathématiques, il peut aussi être lié maintenant à une identification claire de dyslexie, de dysorthographe, de dyspraxie mais ce peut être aussi lié directement à des difficultés de comportement. Nous pourrions ainsi observer si les comportements indirectement liés au monde scolaire, mais qui peuvent souvent être liés à des événements totalement extrascolaires, sont stoppés avec le changement de rythme scolaire en entrant en lycée professionnel ou si au contraire, ils perdurent.

Les aptitudes à effectuer des activités manuelles : l'idée que l'aptitude est un don de la nature a toujours écarté l'intelligence du pédagogue à chercher son origine. C'est ainsi que Antoine de la Garanderie⁶¹ appelle l'habitude évocatrice pour définir les profils pédagogiques de chaque élève. Comment les aptitudes manuelles ont-elles été appelées, diagnostiquées chez les jeunes dans un système où les aptitudes intellectuelles pour apprendre sont dominantes ? L'habitude évocatrice a-t-elle laissé s'exprimer ces aptitudes avant l'entrée au lycée professionnel et est-ce que ce nouveau parcours permet au jeune de s'épanouir ?

Les activités extra scolaires : Notamment en milieu familial depuis la petite enfance : « Je fais la cuisine à la maison depuis mon enfance ! ». Les savoirs nautiques constituent des activités qui permettent de développer parfois très tôt, un rapport familier avec la mer, le navire et la technique.

⁶⁰ Depoilly, S. (2020). Filles en lycée professionnel : quand la socialisation juvénile peut bousculer les socialisations, scolaire et professionnelle. *Revue Formatio emploi* n°150 (79-96).

⁶¹ De La Garanderie, A. (1985). *Les profils pédagogiques. Discerner les aptitudes scolaires*. Paris : Editions du centurion.

Les sports nautiques et notamment la voile au sens large sont de hauts-lieux de socialisation pour le métier de marin. (Parratte, Zeitler, 2004). Au cours de ces pratiques d'activités extrascolaires qui sont liés au futur métier : la cuisine pour les cuisiniers ou encore la voile pour les futurs marins⁶² (Charles & Grövel, 2020), les jeunes développent des compétences et des savoir-faire qui leur seront bien utiles plus tard dans leur profession.

La passion :

Une réponse souvent donnée par les jeunes dans leur implication pour le métier, comme l'ont observé Frédéric Charles et Angèle Grövel chez les élèves officiers de Marine : « une grande partie des élèves officiers justifient leur entrée dans le métier comme le prolongement de leur passion pour la navigation. Socialiser à la mer au travers des activités de loisirs, en famille ou seul, une partie de ces passionnés connaît peu ou pas les métiers de la marine marchande avant de rentrer dans les écoles. Leur projet professionnel initial n'est pas précisément d'exercer le métier d'officier de la Marine marchande mais un métier lié à la mer. ⁶³(2020, p.251). De nombreuses études ont été faites pour les métiers de l'enseignement supérieur et peu pour les métiers préparés en lycée professionnel. Dans un champ différent, nous pourrions observer la transversalité des phénomènes.

L'influence familiale :

La réflexion que nous souhaitons engager ici vise à prendre un peu de distance avec une lecture et une interprétation des expériences scolaires des jeunes souvent univoques, qu'il s'agisse de lire leurs comportements ou attitudes scolaires sous le prisme de leur incorporation de dispositions à la docilité, à la soumission souvent transmises d'abord dans le cadre socialisateur familial (Baudelot, Establet, 1992) ou de les interpréter comme le résultat de leur adaptation raisonnable aux réalités de l'ordre social (Duru-Bellat, 2004). Nous pourrions ainsi nous intéresser à la position de la famille, sous toutes ses formes, dans les classifications de CSP parce que « les élèves de lycée Professionnel sont plutôt issus des milieux populaires » (Depoilly, 2020).

La filiation parentale :

Nombre de recherches sur les groupes professionnels ont montré que l'endo-reproduction pouvait être relativement importante (Charles & Grövel, 2020). Parmi ces groupes on trouve celui des enseignants pour qui, selon l'ordre et la période de recrutement considérés, le taux d'hérédité professionnelle aussi entre 30 % et 21 % (Charles, 2005 et 2012). Dans les travaux qui portent sur la profession des artistes interprètes de musique classique, la transmission du métier par au moins un des parents est particulièrement importante, plus de 25 % (Ravet, 2003). Qu'en est-il réellement dans le métier de la restauration et de l'hôtellerie ? Quelle est l'influence des parents propriétaires d'un restaurant ou d'un hôtel avec la volonté de transmettre à la famille « l'héritage » ? Quelle est l'influence sur les jeunes de cette volonté dans le contexte actuel ?

⁶² Charles, F. & Grövel, A. (2020). Devenir élève officier de la marine marchande : socialisations et dispositions sociales d'accès au métier. *Armand Colin « Carrefours de l'éducation »* 2020/1 n°49 p.239-256.

⁶³ Ibid p.251

Le genre :

Le public scolaire du lycée professionnel peut aussi souvent se caractériser par une non mixité des sexes. Parce que le lycée professionnel propose des voies de formation et prépare des métiers souvent désignés dans le sens commun, comme plutôt masculin ou plutôt féminin, certaines de ces filières de spécialité peuvent être uniquement composées de filles ou de garçons. (Mosconi, 1987 ; Moreau, 1995 ; Mosconi & Dahl-Lanotte, 2003 ; Lemarchant 2017 ; Denave, 2019).⁶⁴ Cette situation se caractérise particulièrement au lycée Albert de Mun avec les filières de la mode d'un côté et celles de la restauration de l'autre, avec des nuances que nous observerons. Toutefois, nous observons que ce caractère sexué des filières a une influence sur le comportement des jeunes et sur leur parcours.

3.2.4.1 Parcours d'une réussite au collège qui se poursuit en Lycée Professionnel :

Au collège ou dans une autre structure, ils sont 4 sur 24 élèves à suivre un tel parcours : Cyrène R., Samuel M., Esther L., Sacha K., Camille H., Yacine A. Tous expriment un passé positif mais il faut distinguer 2 profils différents au sein de ce groupe. En effet Cyrène est originaire de Madagascar et Yacine d'Afrique de l'Ouest.

Cyrène est venue en France parce que sa mère y réside « *dans le cadre du retour d'expatriation de ma mère à Paris en février de cette année pour des raisons professionnelles je suis amenée à la rejoindre* ». et qu'elle a exprimé très vite la volonté de se former dans des écoles françaises à l'excellence de la gastronomie : « *Personnellement je n'envisage ma réussite que dans un métier que je souhaite pratiquer et ce choix a fait l'objet de ma part de la plus grande réflexion. J'ai une grande conviction de réussir dans un domaine qui me passionne autant* ».

Yacine, quant à elle, est passionnée par la pâtisserie, son père, diplomate lui a permis de se former d'abord aux États Unis puis elle est venue en France avec la même volonté et la même passion. « *J'ai donc fait cinq ans aux États-Unis, et j'ai décidé de faire une formation en pâtisserie parce que j'aimais bien la pâtisserie et j'ai eu un diplôme là-bas et je suis revenue ici à Paris* »

Même si le parcours n'est pas linéaire, il est bien éclairé par une passion et une volonté. Cyrène et Yacine bénéficient d'un soutien familial inconditionnel d'un haut niveau. Il s'agit là d'un parcours atypique dans la mesure où les jeunes étrangers qui viennent en France suivent des études dans l'enseignement supérieur à l'université ou dans les grandes écoles. Cette attitude est positive et déterminée.

Le phénomène ne peut pas être considéré comme marginal puisque nous comptons 10,4% de jeunes au Lycée Albert de Mun qui sont de nationalité étrangère dont 1,4% européens sur 1349 élèves sous statut scolaire et nous en comptons 15,4% dans la section hôtellerie sur 300 élèves dont 1,6% européens. Il existe un intérêt réel pour des formations professionnelles des élèves et des

⁶⁴ Lamamra, N. (2019). Clotilde Lemarchant, unique en son genre. Filles et garçons atypiques dans les formations techniques et professionnelles, Paris, Presses Universitaires de France, 2017, p. 334. *La Découverte « travail, genre et sociétés »* 2019/2 n°42 p.210-213

étudiants venant de l'étranger. Nous pourrions comparer avec la cohorte des étudiants de BTS hôtellerie la différence constatée de la proposition au niveau baccalauréat par rapport aux formations de l'enseignement supérieur.

Cyrène va développer un parcours exceptionnel qui a une influence tout à fait remarquable sur le groupe : Elle participe d'abord au concours de cuisine des Meilleurs Apprentis de France organisé par la Société des Meilleurs Ouvriers de France et elle remporte la médaille d'Or Régionale.

Elle poursuit son ascension en participant au Young Chef Olympiade à Calcutta en Inde au milieu de 54 jeunes qui représentent 54 Pays. Elle revient en janvier 2019 avec la médaille d'or. Appelée par l'ambassadeur de France en Inde, elle anime des Masters Class sur la gastronomie française et l'excellence à la française. Elle est alors élue Présidente de l'Association des Professionnels de Mun par ses camarades et elle initie un projet humanitaire avec les élèves à Madagascar pour venir en aide à l'œuvre du Père Pedro qui a construit un village pour les SDF (Sans Domicile Fixe).

Parcours d'excellence à la fois dans le domaine scolaire et dans le domaine extra-scolaire.

Elle est accompagnée par un professeur qui se présente comme son « Coach »: Magdala de Baulieu Caussimon : *« Alors je suis professeur de Technique Hôtelière. J'enseigne aux élèves de Bac Pro Cuisine et aux élèves de BTS aussi. Et donc il y a quatre ans nous avons créé l'Association des Professionnels de Mun, une association d'élèves pour pouvoir faire des prestations, et des repas, ainsi que pour leur permettre de faire un voyage de fin d'année, ou alors des projets caritatifs. J'ai mis en place aussi les concours depuis quatre ans, donc nous faisons le concours Les Yung Chef Olympiade qui se passent en Inde. L'année dernière, il y a eu 54 pays représentés, et nous avons eu une élève qui est sortie médaille d'Or. Et puis j'ai mis en place aussi les MAF, le Meilleur Apprenti de France, et nous avons les doubles médailles d'Or depuis 3 ans. »*

L'origine de Cyrène n'a pas d'influence sur l'investissement de cette enseignante, c'est simplement qu'elle souhaite utiliser tous les moyens mis à sa disposition pour faire avancer ses élèves : *« Nous, justement ce que nous faisons, c'est que nous avons ce côté où nous ne refusons pas le handicap. Nous ne refusons pas l'élève parce qu'il a 10 de moyenne en Enseignement Général – il y a d'autres établissements qui refuseront ces élèves, et nous, nous les acceptons, et nous essayons de les faire avancer. Si au bout d'un an ils se rendent compte – moi j'en ai eu des élèves de 2^e qui au bout d'un an n'avaient pas capté, où le handicap, ou l'intellect est trop compliqué pour faire cuisine ou salle, à ce moment-là nous leur disons qu'il faut une réorientation. Mais justement ce sont des gamins, qui quand ils sont arrivés ici – moi j'ai vu des bulletins du collège, avec 7 ou 7,5 de moyenne. Si on les avait refusés parce qu'ils voulaient faire Bac Pro Cuisine... »*

Le professeur utilise bien le « nous » après avoir utilisé la première personne du singulier. La réussite des jeunes passe par le projet commun au sein de l'établissement : Cyrène réussit les concours parce qu'elle s'investit mais aussi parce que les moyens sont donnés par l'établissement et qu'elle est portée par tout le groupe des jeunes de l'association « les professionnels de Mun » et ses professeurs, en premier lieu son professeur de cuisine. Mais Cyrène, par son action et son leadership entraîne l'ensemble de la classe vers la réussite, la success story.

Nous abordons cette question avec l'élève qui a fait preuve de beaucoup d'autodétermination, mais en réalité, la théorie ainsi présentée peut être reprise pour tous les élèves : Camille, Sacha, Esther, Samuel montrent tous un engagement et une auto-détermination équivalents qui leur permettent de toujours avancer vers le succès et la réussite. Cette auto-détermination, même dans le choix d'orientation a commencé bien avant l'entrée au lycée professionnel et se poursuit dans le cadre de leur construction identitaire.

Au travers de l'association, les jeunes expriment une motivation et mettent en œuvre leur autodétermination de façon spontanée et régulière comme Camille, qui s'est engagée de façon spontanée et plus marquée encore que les autres pour fabriquer et distribuer des repas aux SDF de Paris pendant toute la période du premier confinement en Mars/Avril 2020.

Mais c'est aussi au travers du travail personnel que l'on peut identifier l'autodétermination des jeunes. Esther prend des initiatives pour que sa formation pendant les stages soit encore plus bénéfique pour elle : *« du coup je m'étais permise de ramener un petit carnet pour tout noter comme ça. Du coup après mes périodes de stage à l'Epi de Pain, j'avais tout noté »*

3.2.4.2 Un parcours chaotique au collège qui se métamorphose en une réussite au LP :

Ils sont 6 sur 24 à avoir connu cette merveilleuse transformation : Aurélien P., Victoria K., Alexis P., Ève P., Océane L. et Marie C.

Que s'est-il alors passé pour que cette transformation ait lieu ? Et pourtant l'arrivée dans cette nouvelle formation risquait bien de tourner au drame avec le premier stage pour 4 d'entre eux comme ce fut le cas dans toute leur histoire scolaire :

Ève : « alors le stage de seconde ça ne s'est pas trop bien passé parce que je n'avais pas beaucoup confiance en moi et que c'était compliqué là-bas. Déjà j'avais un manque de confiance en moi, et aussi c'était compliqué parce que j'étais un peu lente, et aussi c'était compliqué parce que par exemple comme moi j'ai redoublé mon stage de seconde, le problème c'était que j'étais souvent à la plonge à cause de ma lenteur, et après on n'arrêtait pas de me dire : oui je ne pense pas que ce soit un métier pour toi. Ça m'a démotivé et quand j'ai vu après que l'on m'avait laissé la chance de redoubler j'ai vu que ça m'avait permis d'avoir les félicitations, c'était la première fois ! et aussi ça m'a permis de voir que je peux progresser, je suis un peu moins lente et j'ai un peu plus confiance en moi »

Marie : « mon année de seconde s'est terminée catastrophiquement alors qu'elle s'était bien passé tout au long de l'année, parce que j'ai été renvoyée de mon stage à cause de mes retards, et du coup j'ai eu deux jours pour me retrouver un stage. Heureusement que j'avais des amis qui étaient dans la restauration puisque j'ai pu retrouver vite mon stage. Alexis semblait motivé par le domaine professionnel et c'est très bien ! Mais son investissement est inégal selon les matières et sa progression est lente.

Aurélien : « j'ai effectué un stage en seconde à la Maison de la Truffe, c'était l'épreuve du tout premier stage, c'est vrai qu'au début c'était très stressant. La classe de seconde est une année révélatrice pour moi et ça m'a donné envie de continuer »

Il n'y a qu'Océane et Victoria qui commencent sur de bonnes bases :

Victoria : « *mon stage s'est très bien passé, j'étais au renaissance Arc de Triomphe, dans un hôtel quatre étoiles, c'était difficile mais j'ai beaucoup appris puisque c'était dans un hôtel. Du coup dès le matin on faisait environ 200 petits déjeuners de 7h30 jusqu'à 10h30. Mes résultats scolaires sont en forte hausse par rapport à ce que j'avais au collège c'était très encourageant, je suis fière de moi* »

Océane : « *ben, mes notes elles ont énormément augmenté, alors là cette année j'ai fini avec un 15 de moyenne il me semble, donc, alors que l'année dernière c'était 10 de moyenne. Oui du coup, j'ai participé au concours du meilleur apprenti de France et j'ai été médaillée départementale, j'ai eu la médaille de bronze* » Le regard que les adultes portent sur le travail des jeunes semble tout à fait déterminant. Que les résultats soient bons ou pas bons, le regard porté par les enseignants et les maîtres de stage semble avoir beaucoup d'importance auprès des élèves.

Pourquoi ces élèves ont-ils des notes qui passent de 10 à 15 ? Pourquoi d'un seul coup ils reçoivent des félicitations ? Pourquoi ils réussissent les concours alors que bien souvent ils recevaient des évaluations négatives ? Est-ce de la démagogie des enseignants du lycée professionnel de permettre aux élèves d'être en face de résultats positifs là où on ne savait leur faire que des reproches ? Ou bien tout simplement est-ce une autre approche de l'évaluation, sans le savoir, de la part des enseignants du lycée professionnel ?

Nous pensons comme Marie Jeanne Myers de l'Université Queen au Canada⁶⁵ qu'un cheminement tout à fait explicite de l'évaluation doit être suivi, et qu'il semble nécessaire de définir les termes appropriés, de façon à pouvoir qualifier les démarches et à se mettre d'accord sur une base comprise de manière identique par tout ce qui évalue une épreuve précise. Les évaluations sommatives dans le cadre des examens de fin d'année, à la clôture de programme, pour les compositions trimestrielles, mais aussi pour les tests et les contrôles à la fin d'une unité d'enseignement. Le sommatif se rattacherait donc à des évaluations de production écrite suite à des révisions de mises en ordre, des démonstrations, de production matérielle dans le cadre de l'enseignement professionnel mais en aucun cas elles ne sont utilisées pour des connaissances fragmentées.

Ainsi les pratiques de formation à la production écrite ou matérielle par des apprentissages sont à considérer, soit complétées, soit à revoir ou à resoumettre, avec, à l'appui, les enseignants qui s'impliquent pour arriver au résultat escompté, dans le cadre d'un soutien progressif individuel soutenu. Les enseignants en lycée professionnel sont engagés dans cette voie depuis de nombreuses années avec la mise en place du contrôle en cours de formation. Les élèves présentent leur travail lorsqu'il est prêt, lorsque l'enseignant estime qu'il est prêt.

Ainsi, toutes les évaluations qui seront faites permettront aux jeunes de savoir exactement où il en est et à l'enseignant exactement ce qu'il doit compléter dans son enseignement pour que le jeune arrive à la réalisation escomptée. Pour les jeunes qui arrivent au lycée professionnel, c'est la découverte d'une nouvelle posture des enseignants qui leur vaut bien des encouragements plutôt

⁶⁵ Maubant, Ph. ;Groux, D. & Roger, L. (2014). *Cultures de l'évaluation et dérives éducatives*. Paris : L'Harmattan. pp .109-

qu'une « évaluation sanction » à laquelle ils ont été soumis pendant toutes ces années au collège et qui les a menés beaucoup plus vers l'échec que vers la construction de leur avenir.

L'évaluation ne devrait plus, comme dans le passé, favoriser un certain type de personne et de système et en stigmatiser d'autres.

Dès qu'il est question d'évaluation, dans certains cas, on observe une attitude préventive : tous les sens sont mis en éveil, tous les systèmes sont ajustés pour se montrer plus performants durant la phase d'évaluation et cela de façon temporaire, quelque temps avant le moment redouté. Mais ceci ne s'inscrit pas dans un contexte de justice sociale et devrait être considéré aujourd'hui comme contraire à l'esprit de l'évaluation.

Le but du contrôle des connaissances et de l'évaluation est l'amélioration des individus et de leur performance, l'acceptation de responsabilité, un ajustement de visée pour permettre la meilleure progression possible. Il est parfois question d'alignement des connaissances. Cette notion n'a également plus sa place dans les débats d'aujourd'hui à la lumière de l'entrecroisement de cultures pluriel, de chassé-croisé entre diverses manières d'être et de faire. Sans le savoir, les enseignants du lycée professionnel s'inscrivent dans cet état d'esprit, il s'agit de ne pas exclure !

C'est aussi dans ce groupe que l'on rencontre des jeunes qui se trouvent dans la filiation parentale avec une certaine fierté. Marie l'exprime alors que le conseil de classe lui conseillait un CAP au regard de son niveau catastrophique en classe de troisième mais le choix de la seconde professionnelle s'est avéré bénéfique grâce à une certaine admiration pour les membres de sa famille qui ont réussi : « *Elle a fait ses études à Ferrandi ce qui lui a permis de faire l'inauguration du Jules Verne à la tour Eiffel et j'ai deux tantes qui ont fait un CAP pâtissier dont l'une des deux est devenue meilleur ouvrier de France, MOF.* » Marie va se battre tout au long de sa formation, elle va s'accrocher Même si elle changera d'avis puisqu'elle s'orientera ensuite vers le métier d'officier de Police ! L'auto-détermination a trouvé dans le parcours des anciens un ancrage qui lui a permis de réussir.

3.2.4.3 Un bon parcours au collège qui évolue malheureusement vers un échec au LP

Nous n'avons rencontré qu'un seul élève qui a suivi ce parcours, il s'agit de Léo N. qui n'a pas terminé sa formation mais a été embauché en CDI dans un restaurant dès sa démission en classe de terminale en décembre 2020. Difficile de mettre cette décision d'arrêter la scolarité sur autre chose que la situation familiale en milieu d'année et si près du diplôme. Léo est arrivé à Albert de Mun parce que ses parents, restaurateurs eux-mêmes ont décidé de venir s'installer à Paris venant de Besançon ce qui avait permis à Léo de faire un stage dans la célèbre fondation Bocuse à Lyon.

3.2.4.4 Un parcours chaotique au collège qui se perpétue au LP et finit par aboutir à un succès

Ils sont nombreux, 9 sur 26, à suivre ce parcours chaotique qui finit par aboutir à un résultat spectaculairement positif Mais seulement en fin de parcours c'est à dire pendant la dernière

année ou simplement au moment de l'examen et de l'orientation post baccalauréat : Hippolyte R., Enzo R., Clément P., Tony L., Gia-Huy L., Paul C., Lucas P., Edmont A. et Léo A. .

La première observation est qu'il ne s'agit que de garçons dans ce groupe ! Y-a-t-il un lien avec le genre ? Est-ce que la mixité dans les formations professionnelles recherchées présente là ses limites ? Est-ce que la concentration des garçons dans cette filière est liée à l'identification sociale des métiers au sens où Séverine Depoilly le décrit dans son observation des choix des garçons et des filles dans les filières des lycées professionnels ? Les mécanismes proprement scolaires participent-ils à la division sociale et sexuelle du travail ?

Le groupe observé ici est composé de 26 élèves : 18 garçons et 8 filles que l'on retrouve dans les groupes décrits plus hauts, c'est à dire, qui s'inscrivent dans une « success story » permanente, à quoi il faut ajouter que la leader du groupe, Cyrène est une jeune fille. On observe qu'au lycée Albert de Mun 48,2% de jeunes filles pour 51,8% garçons des 1349 élèves sont répartis dans les sections de la mode, des arts appliqués, des sciences et techniques industrielles et de l'hôtellerie restauration. Les 300 jeunes de l'hôtellerie se répartissent ainsi : 40,7% de filles et 59,3% de garçons.

Les jeunes filles comme les garçons expriment toujours clairement dans les entretiens le choix délibéré de cette filière en lien avec leur passion et leur envie soit de cuisiner, soit d'être au service de la clientèle dans la salle au plus près des relations avec les autres. Le sexisme s'exprime davantage dans le comportement. L'expérience scolaire, y compris dans le lycée professionnel des jeunes filles s'inscrit plus dans la docilité et peut-être la soumission d'abord transmise dans le cadre socialisateur familial⁶⁶ (Depoilly , 2020 p. 81) ou encore dans leur adaptation raisonnable aux réalités de l'ordre social.

Ces approches tendent en effet à faire écran, d'une part, à la variété et à la variabilité des expériences scolaires des filles, d'autre part, au poids des différentes dynamiques socialisatrices qui prennent forme, et sont contenues dans les quotidiens scolaires en laissant apparaître des appropriations tantôt partielles, tantôt hétérodoxes des attendus scolaires et professionnels sexués, véhiculés, promus par le lycée professionnel (Deboilly). Les garçons, quant à eux, font partie des mêmes phénomènes de socialisation mais ils maintiennent en lycée professionnel un attitude plus virile et plus contestataire d'autant plus que les habitudes prises ces dernières décennies dans les cuisines étaient plutôt « viriles » et autoritaires. Le langage utilisé dans la cuisine est souvent celui qu'on retrouve dans le cercle militaire avec les notions de « brigade » ou de « coup de feu » au moment de lancer le service.

Gia-Huy : *« J'espère pouvoir mettre mes qualités au sein d'une formation qui demande de la rigueur, de la disponibilité et de la résistance »* Léo : *« Même si je sais que c'est un métier difficile avec beaucoup d'heures de travail, je suis motivé par cette filière. En effet, je suis serviable, dynamique, discipliné, autonome, curieux, à l'écoute et respectueux. »*

⁶⁶ Depoilly, S. (2020). Filles en lycée professionnel : quand la socialisation juvénile peut bousculer les socialisations, scolaire et professionnelle. *Revue Formatio emploi* n°150 p. 81.

Et les parents n'hésitent pas à dire combien ils sont heureux que leur garçon soit dans une formation où la rigueur et la discipline sont omniprésentes.

Et pourtant.... Si le parcours des garçons est chaotique en bac professionnel hôtellerie, c'est qu'ils ont beaucoup de mal avec la discipline ! les bulletins de notes parlent d'eux-mêmes : Absences, retards, avertissements, sanctions, indiscipline en classe Nous rejoignons là l'image véhiculée des lycées professionnels, comme l'a découvert Aziz Jellab⁶⁷ : « j'ai découvert le lycée professionnel à l'occasion de ma première affectation en tant que conseiller d'orientation stagiaire dans l'académie de Lille. Du lycée professionnel je n'en avais entendu parler que vaguement et plutôt en négatif ».

Ainsi donc, le lycée professionnel n'est pas l'école ou alors, il ne s'agit pas d'une école comme une autre, « Thierry n'est pas fait pour l'école, il sera mieux en LP ». Ces problèmes de comportement persistent pour des raisons extérieures au lycée professionnel. Régis Cortesero⁶⁸ (dans Gallant. & Pilote. 2013) s'est intéressé aux phénomènes de socialisation dans les banlieues françaises, phénomènes qui entrent dans le lycée professionnel. Il s'inspire des phénomènes de « crise d'identité » décrits par Erik Erikson⁶⁹. La conception Ericssonienne de l'adolescence comme processus de construction identitaire à l'issue incertaine s'avère particulièrement adaptée au cas des jeunes des banlieues et des jeunes des lycées professionnels en France.

Ces jeunes sont en effet exposés à des épreuves psychosociales violentes qui font obstacle à la réalisation de leur travail d'identité. Renforcer un sentiment de sécurité intérieure, c'est s'affirmer comme un individu capable de choisir et de diriger son destin, définir quel genre de personne devenir et investir les savoir-faire et le savoir requis sont cependant des tâches longues et difficiles. Elles s'étalent tout au long d'une période que Erikson nomme « moratoire » durant laquelle l'adolescent suspend ses identifications et ses engagements durables pour se livrer à un véritable travail d'élaboration identitaire.

Il définit ses aspirations et ses aptitudes par le tâtonnement et la libre expérimentation. Il s'adapte aux exigences du monde social en réajustant de manière progressive ses projets face aux perspectives qui s'ouvrent ou se ferment et aux sanctions que l'école et plus tard le marché du travail lui infligent.

C'est l'un des intérêts de l'approche Erikssonienne et sa capacité à rendre compte des troubles et des échecs qui peuvent perturber le processus de maturation psychosociale. Elle suggère que l'échec de l'élaboration identitaire poursuivie à l'adolescence conduit progressivement au raidissement idéologique et à la vacuité intérieure. Il convient d'ajouter que cet échec est largement commandé par des mécanismes sociaux marqués par le poids des inégalités.

⁶⁷ Jellab, A. (2017). *Enseigner et étudier en lycée professionnel aujourd'hui*. Paris : l'Harmattan.

⁶⁸ Gallant, N. & Pilote, A. (2013). *Regard sur... la construction identitaire des jeunes*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.

⁶⁹ Erikson, E. (1972) *Adolescence et crise*. Paris : Flammarion.

À ce titre, cette perspective est particulièrement utile pour réfléchir à l'expérience de la jeunesse de ceux qui campent en bas de la hiérarchie sociale et sont les moins bien pourvus en ressources sociales pour faire face à l'épreuve identitaire de l'adolescence.

Les enseignants du lycée professionnel sont-ils bien préparés à accompagner les jeunes dans leur parcours de construction identitaire si difficile ? Ils sont formés à faire de la pédagogie, à développer des compétences chez les jeunes et voilà qu'ils sont confrontés à tout autre chose ! Quelle réponse apportent-ils ?

La première est celle de la compassion car beaucoup connaissent ce parcours pour l'avoir eux-mêmes traversé. C'est ainsi que l'on peut entendre Monsieur Perrault professeur de Cuisine : « Alors effectivement, le souci que nous avons, c'est que lorsqu'ils arrivent, ils ont davantage d'assurance, de convictions, et donc après il faut qu'on arrive à trouver le bon système de manière à conserver leur attention, de manière qu'ils puissent derrière prendre en écoute tous les conseils que nous leur donnerons par la suite effectivement. »

« L'avantage au Lycée Albert de Mun, c'est que les élèves vont s'adresser finalement à l'enseignant qui, peut-être, lui conviendra le mieux. Peut-être qu'un élève d'une autre classe viendra me voir pour un domaine ou bien viendra voir un autre pour un autre domaine. Et chaque enseignant aura son passé aussi qui fera qu'il pourra l'aider dans plusieurs domaines ou pas. Donc, aucun élève ne sera rejeté par un formateur, même si c'est un élève qu'on n'a pas spécialement en cours, on ira l'aider, on ira voir comment l'aider, comment il s'organise »

La dimension humaine et la relation personnelle d'un élève avec un enseignant est ici recherchée. Les enseignants sont volontairement disponibles et très à l'écoute. Quant aux questions de discipline, elles sont toujours réglées collectivement. Le règlement de l'établissement prévoit une mesure particulière à la fois disciplinaire et éducative pour permettre au jeune de grandir : Le conseil Pédagogique. Pour éviter le conseil de discipline, un jeune qui a trop de sanctions et surtout qui ne s'arrête pas, ce qui est le cas des 8 élèves de ce groupe, est convoqué devant un conseil présidé par le chef d'établissement et composé de la responsable de vie scolaire, de représentants des parents, des enseignants et des délégués de classe. Ce sont des personnes qui ne sont pas celles qui ont donné les sanctions et sont au quotidien avec le jeune.

Des mesures éducatives sont ainsi mises en place car tout le monde sait que la sortie liée à une exclusion scolaire d'un jeune du lycée professionnel le condamne 9 fois sur 10 à la rue ou à l'échec encore plus global de la construction de son identité.

Les enseignants de lycée professionnel montrent ici leur résilience et surtout leur grande volonté d'aller toujours plus loin, de repousser les limites de l'impossible pour que le « moratoire » décrit par Erikson soit véritablement à la portée de tous les jeunes qui leur sont confiés. Cette résilience n'est possible que si toute la communauté éducative du lycée est solidaire.

3.2.4.5 Un parcours chaotique en collège qui se perpétue en LP et s'achève en échec

2 élèves sur les 26 sont identifiés dans ce groupe. Ils ont tous deux un profil particulier en collège et ont été admis dans des classes spécialisées ou des parcours spécialisés. Ils posent la question de l'inclusion scolaire au sein du lycée professionnel. Pour eux, la recherche du diplôme n'est pas le seul objectif de la formation.

Ce qui est identifié là comme un échec puisque les jeunes n'ont pas eu leur examen, n'en est peut-être pas un et au contraire, il s'agit peut-être d'un énorme progrès vers la socialisation pour ces jeunes. Il semble que les enseignants s'inscrivent dans la définition du développement intégral de l'étudiant que donne Alexandre Scaggion, vice-recteur de l'ICP : *« le développement ne se réduit pas à la simple croissance économique. Pour être authentique, il doit être intégral, c'est-à-dire promouvoir tout homme et tout l'homme. Dans le dessein de Dieu, chaque homme est appelé à se développer car toute vie est vocation, dès la naissance, il est donné à tous en germe un ensemble d'aptitudes et de qualités à faire fructifier : leur épanouissement, fruit de l'éducation reçue du milieu et de l'effort personnel permettra à chacun de s'orienter vers la destinée que lui propose son créateur. Doué d'intelligence et de liberté, il est responsable de sa croissance, comme de son salut. Aidé, parfois gêné par ceux qui l'éduquent et l'entourent, chacun demeure, quelles que soient les influences qui s'exercent sur lui, l'artisan principal de sa réussite ou de son échec : par le seul effort de son intelligence et de sa volonté, chacun peut grandir en humanité, valoir plus, être plus. »*

Ces mots illustrent ce qui se passe au lycée professionnel pour ces jeunes à besoin particulier. Les lois du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-social et du 11 février 2005 sur l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées façonnent les modalités du droit et la socialisation en milieu ordinaire des enfants en situation de handicap.

La législation appelle à l'obligation d'un accompagnement personnalisé via un projet personnalisé de scolarisation, élaboré à la maison départementale des personnes handicapées et mis en œuvre à l'école inclusive dans son ensemble donc aussi au lycée professionnel. C'est d'autant plus vrai que de nombreux jeunes arrivent au LP avec un Besoin Éducatif Particulier (BEP) qui appelle obligatoirement la mise en place d'un PPS.

Les parents d'enfants handicapés deviennent des acteurs intermédiaires de l'action publique pouvant ainsi intervenir dans les différentes arènes décisionnelles, grâce à leur expertise profane (Marini & Martel, 2020). Le partenariat est souvent délicat à mettre en œuvre. Des tensions peuvent survenir.

Céline Marini nous propose la classification des partenariats et des sémiotiques de tension de Lesain-Delabarre (1999) composés de 4 types de partenariats : le premier, « partenariat hiérarchique », formalisé et moins égalitaire, se traduit le plus souvent par des relations de dépendance d'un système par rapport à un autre. Le « partenariat démocratique » est plus réaliste et fondé sur l'équité et la régulation des possibles tensions à moyen ou long terme ; il se veut formaliser et égalitaire.

Le troisième « style coopération », moins formalisé et égalitaire, se fonde sur des régulations fréquentes et informelles reposant sur le bon vouloir réciproque. Il peut donc se révéler fragile et peu évolutif dans la durée. Le partenariat de « style collaboration » se veut moins formaliser et moins égalitaire ; il se fonde sur des régulations fréquentes et informelles reposant sur le bon vouloir réciproque. Il peut donc se révéler fragile et peu évolutif dans la durée.

Voilà encore une nouveauté pour les enseignants de lycée professionnel. Dans les cas présents, les enseignants et les personnels de l'établissement ont la volonté de mettre en œuvre un « partenariat démocratique » avec les parents et parfois des partenaires sociaux. Les adaptations sont aussi réalisées à travers les conditions pédagogiques d'apprentissage. Les enseignants ont dû faire de nombreux efforts pour s'adapter même si les formations n'étaient pas toujours au rendez-vous.

C'est ce qu'on peut lire dans le mémoire de ce professeur en économie gestion lorsqu'il revisite le travail du groupe réservé plutôt aux travaux pratiques et où l'on l'expérimente en classe entière⁷⁰ (Desombre, Bailleul, Baeza & Brasselet, 2017, p.20) : « après avoir déterminé les BEP (Besoins éducatifs particuliers) de mes élèves en grande difficulté, je suis conscient de devoir adapter mes supports, ma pédagogie. Je dois également différencier. Je décide de répartir les élèves par groupes de trois ou quatre par rapport à leur niveau en lecture et en compréhension de documents. J'ai constaté des changements d'attitude lors de cette séance : un élève s'est mis au travail et a échangé avec ses camarades de groupe. Un autre élève s'est laissé entraîner dans l'activité par deux autres membres de ce groupe. Le troisième élève a eu beaucoup moins besoin de perturber pour attirer l'attention. Un quatrième élève qui a habituellement un comportement individualiste lorsqu'il est en réussite a dû composer avec le groupe. Ce sont donc des changements positifs. »

Le travail d'inventivité méthodologique des enseignants est grand. Il laisse entrevoir une certaine innovation pédagogique. Le jeune et sa famille cherchent peut-être avant tout un mode d'inclusion et de socialisation. Le diplôme est souvent secondaire. L'Équipe de Suivi de Scolarisation (ESS) est perçue comme le moyen de la construction de la première étape du traitement social de la scolarisation des enfants en situation de handicap, cette équipe co-construit le projet de scolarisation de l'enfant avec les parents, qui sont physiquement présents⁷¹.

En ce qui concerne les jeunes, Claire Magimel, nous propose une classification dans l'accueil des étudiants en situation de handicap⁷² (Parayre, Serina-Karsky & Mutuale, 2020 p.48) : il y a des étudiants « bricoleurs » parmi les étudiants handicapés identifiés par les structures handicap. Ils sont en général peu demandeurs de ressources et d'aménagements et ils sont satisfaits de ce qui est mis à leur disposition.

⁷⁰ Desombre, C. ; Bailleul, M. ; Baeza, C. ; Brasselet, C. (2017). Motivation des élèves de lycée professionnel. *Spirale- Revue de recherches en éducation* n°59 p. 20.

⁷¹ Marini, C. & Martel, L. (2020). Approche ethnosociologique du Projet Personnalisé de Scolarisation. *Revue Éducation, Santé, Société* n° 2 Vol 6 (109-122). p. 110.

⁷² Parraye, S. ;Serina-Karsky, F. & Mutuale, A. (2020). *De la pédagogie universitaire inclusive*. Paris : L'Harmattan. p. 48.

À l'inverse ce que j'appelle « les toujours plus » fréquentent assidûment la structure handicap pour demander de nouvelles ressources et de nouveaux aménagements pour compenser leur handicap. Jonas fait plutôt partie de cette deuxième catégorie. Il était dans une classe ULIS, ensuite en EREA où il a passé un CAP avec succès puis il a commencé un bac professionnel ARCU sans succès et ensuite il est venu en bac Professionnel hôtellerie toujours sans succès. Cependant il a bénéficié pendant toute sa scolarité d'une Aide à la Vie Scolaire (AVS). Cette aide demandée par la famille et validée par la MDPH permet à beaucoup de jeunes comme Jonas de réussir leur scolarité même s'il existe une limite à l'aide.

C'est une grande avancée qu'a permis la loi de 2005 et qui nécessite qu'elle soit accompagnée d'un véritable projet d'inclusion dans l'établissement scolaire.

3.3 Suivi de la cohorte de jeunes depuis la mise à niveau jusqu'en 2^o BTS MHR

Avant de suivre la filière de BTS Hôtellerie restauration, les étudiants doivent faire une année de mise à niveau pour apprendre tout ce que les élèves ont appris en Bac professionnel ou bac technologique. Les jeunes qui ont eu un cursus différent de celui de l'hôtellerie doivent donc préparer leur BTS en 3 années.

Ils sont tous majeurs et ont en moyenne 19 ans

La majorité vivent chez leurs parents et ce sont eux qui prennent en charge leur scolarité et assument toutes les charges. Ceux qui ne le sont pas sont dans un foyer ou une chambre d'étudiant. Ils sont boursiers et autonomes financièrement.

Ce n'est pas au collège que les difficultés apparaissent bien au contraire. Gabriel par exemple le dit : «au niveau du collège globalement ça s'est bien passé, au niveau de la socialisation, je me suis petit à petit fait des amis, j'ai toujours eu des résultats satisfaisants je pense qu'il y a eu des hauts et des bas mais globalement ça s'est bien passé ».

On peut noter cependant deux points qui reviennent sans cesse : D'abord des difficultés plus ou moins importantes en mathématiques chez pratiquement tous les jeunes. Difficultés que nous retrouverons dans l'orientation au lycée puisque très peu passeront un baccalauréat scientifique. Difficultés qui sont surmontées, non par un travail conséquent dans cette matière, mais par décompensation dans d'autres matières comme les sciences le français, l'anglais, l'histoire, ce qui génère des résultats moyens mais corrects et acceptables pour le collège.

Ou au contraire, comme pour Audrey, le collège s'est bien passé « j'ai tout réussi sans grand effort ! ». Nombreux sont ceux qui comme Audrey n'ont pas suffisamment travaillé ils se sont contentés du minimum au collège pour obtenir les résultats suffisants qui leur permettaient de ne pas redoubler et de suivre une scolarité moyenne.

Un seul cas particulier est à noter pour le collège, il s'agit de Léa qui était placée dans une classe IP : intellectuelle et précocée. C'est la seule qui annonce qu'elle n'avait pas de difficultés en mathématiques. Cependant les résultats au brevet des collèges n'ont pas été plus spectaculaires que pour les autres : Pas de mention. C'est ainsi qu'elle est allée ensuite au lycée dans des classes dites « normales ».

On peut noter également que deux d'entre eux ont fait une partie de leur scolarité à l'étranger du fait du déplacement professionnel des parents, ce qui leur aura donné l'occasion d'aller dans des établissements français à l'étranger. Cette diversité des parcours ne génère pas de commentaires particuliers au niveau du collège si ce n'est un enrichissement personnel qui va servir plus tard à l'orientation.

Puis au lycée les facilités qui ont permis de passer les étapes du collège se sont révélées insuffisantes pour pratiquement tous les jeunes : « Je suis entrée en seconde et ça a dégringolé, pffioouf !!! Du coup je me suis mis à travailler un peu plus..... enfin beaucoup plus ! ». « Oui ça s'est bien passé, C'était plus dur, mais je pense que les résultats ont baissé forcément, mais c'est resté correct sauf en maths je crois, je pense que les langues relevaient le niveau, en l'histoire-géo j'ai été vraiment beaucoup plus efficace donc du coup les notes ont réglé le problème des matières scientifiques où j'ai vraiment péché mais il n'y avait pas de matière qui sortait vraiment du lot en fait ! »

« Je n'avais pas beaucoup de travail personnel, du coup c'est sûr que je n'ai pas eu de très bons résultats ! C'était juste un manque de travail » « Les années lycée, ça ne s'est pas très bien passé puisque que je voulais être décoratrice d'intérieur et que c'était pas du tout ça, Ça n'avait rien à voir avec ce que je voulais faire (..) Mais j'ai quand même obtenu mon bac » « Alors je suis entrée dans un lycée général mais je suis entrée dans un lycée un peu particulier, c'est-à-dire en ayant marre du collège je suis partie dans un internat d'excellence. J'ai réalisé toutes mes « années lycée » dans cet établissement. En revanche moi j'ai fait une première S parce que je voulais faire à la base vétérinaire ou médecin légiste. Puis après les mathématiques, ce n'était pas trop mon truc donc en fait, je me suis réorientée en première ES où j'ai eu de bonnes notes. »

« Au collège ça s'est bien passé j'ai eu quelques difficultés de syntaxe surtout sur les matières littéraires, j'ai toujours eu des difficultés à l'écrit, bon, j'étais plus à l'aise à l'oral (..) Ma première, je l'ai faite à Singapour, j'ai été expatrié, donc dans un lycée français, qui était un très bon lycée français avec un très bon niveau. Donc, les problèmes de syntaxe revenaient. En seconde j'avais réussi à esquiver tout ça, on va dire allez à le cacher. Mais en première c'est revenu et c'était beaucoup plus difficile. J'ai réussi quand même à passer la première mais j'ai beaucoup travaillé »

Les résultats moyens obtenus au collège avec peu de travail chutent au lycée ce qui génère des parcours chaotiques pour beaucoup d'entre eux. Ils ont cependant tous réussi un baccalauréat. Mais il faut noter que parmi les baccalauréats, il n'y a pas de baccalauréat scientifique ni de baccalauréat littéraire. La majorité d'entre eux ont obtenu un baccalauréat économique et social. Pour les autres ce sont des baccalauréats technologiques comme STMG (Sciences et techniques du management

et de gestion) ou des baccalauréats professionnels. On a relevé les spécialités suivantes : gestion et administration, décoratrice d'intérieur, économie sociale et familiale.

Compte tenu de l'originalité des parcours et des difficultés grandissantes dans certaines matières où bon nombre d'entre eux sont en situation délicate à la fin du lycée. L'un va même jusqu'à évoquer le stress : « c'était très vague puisque ça fait longtemps maintenant mais bon on va dire que j'étais un peu stressé, je l'ai obtenu mon bac mais un peu stressé. (...) voilà, avec le stress, les difficultés se voyaient énormément sur les copies surtout au niveau de la syntaxe. J'avais des difficultés alors je suis allé consulter les orthophonistes ».

Et vient le choix sur APB Admission Post Bac, c'est la dernière année de la plateforme APB. L'année suivante, à partir de juin 2018, les jeunes utiliseront la plateforme Parcousup. Nous ne nous arrêterons donc pas sur les modalités pratiques d'une utilisation de cette plate-forme et sur la satisfaction des jeunes concernant la gestion administrative de leur dossier d'orientation.

Voyons plutôt en amont comment les choses se sont passées et surtout quels sont les parcours des jeunes qui permettent d'aboutir à ce choix d'orientation en hôtellerie. Avant d'aller chercher l'information tous les jeunes font part d'une rencontre ou d'un partage avec d'autres. Ce peut-être un membre de la famille, un ami, le voisin, une rencontre passagère, un autre élève un peu plus âgé, une idole, Impossible de définir un modèle particulier ou profil type de personnage qui pourrait avoir une influence sur les jeunes.

Relevons par exemple cette histoire originale que Nina nous a révélée : *« dans le cadre de cet internat, on avait un professeur d'allemand, qui a ouvert un club de savoir-vivre qu'on appelait le rallye. Dans ce club de savoir-vivre on a appris à danser la valse, le rock, la quadri, mais aussi à se tenir dans les grandes situations et à apprendre quelle robe il faut porter pour un bal par exemple. M'étant réorientée après une série scientifique je ne savais pas du tout ce que je voulais faire. Mais je sais que je voulais faire une filière qui se rapproche le plus possible de ce Rallye. La filière de L'hôtellerie restauration s'est imposée à moi naturellement. C'était forcément ça qu'il me fallait ! »*

Et nous avons Caroline qui remet au cœur de l'orientation l'influence et la compétence des parents. *« Je suis venue aux portes ouvertes avec mon père, Oui car je pense que Enfin les parents, c'est ce qu'il y a de mieux, c'est quand même eux qui conseillent le mieux. »* C'est d'ailleurs la seule fois où nous l'avons entendue aussi clairement. Cependant, tous les jeunes ont exprimé la volonté de faire des études avant de s'intéresser à l'hôtellerie et c'est Maxime qui met au cœur du débat l'influence des parents : *« Je ne savais pas ce que je voulais faire puisque c'est plus du Général de nos jours qu'il faut faire. Même si les choses changent petit à petit maintenant. Mes parents voulaient surtout qu'on fasse du général, donc on a fait du général. Je savais qu'il existait une mise à niveau qui me permettrait ensuite d'aller dans la filière de mon choix : l'hôtellerie et la restauration »*

Les trois sources d'information que les jeunes peuvent utiliser pour leur orientation sont : Les journées portes ouvertes, les salons et les sites Internet et réseaux sociaux.

Tous les jeunes interrogés ont utilisé Internet pour découvrir les établissements qu'ils avaient choisis. À chaque fois les commentaires sur le choix de l'établissement proviennent de ce qu'ils ont vu sur Internet. Il faut donc considérer cette source d'information comme importante pour les jeunes. Ils ont cité les commentaires sur les réseaux sociaux qui jouent un rôle déterminant maintenant. Ils n'ont pas fait la différence entre les sites internet et les réseaux sociaux. À chaque fois, ils ont simplement dit : « je suis allé voir sur Internet »

Dans la mesure où tous nos jeunes de mise à niveau sont majeurs, il est surprenant de découvrir que la majorité d'entre eux sont allés sur les salons de l'orientation avec leurs parents. On peut noter là, que, quand il est question de parents, ce sont plus souvent les mères qui sont citées, sans oublier que les situations parentales sont variées mais ce n'était pas l'objet du questionnaire. « Je suis venu avec ma maman ! Elle est très investie dans mes études, du coup, elle est venue avec moi ».

Au lycée Albert de Mun, pendant la journée portes ouvertes, les entretiens de recrutement des « mise à niveau » et de BTS sont réalisés. Pour ceux qui ne viennent pas à ces journées, des entretiens sont réalisés à d'autres moments. Il n'y a que trois étudiants qui ne sont pas venus à ces journées portes ouvertes. Le taux de fréquentation est élevé mais nous en connaissons la raison. C'est une volonté de l'établissement d'avoir une rencontre directe avec chacun des futurs étudiants.

Cependant on peut noter que la majorité des étudiants interrogés relèvent que cette rencontre avec les jeunes de l'établissement mais aussi le professeur a été déterminant dans le choix de l'établissement. La rencontre avec des jeunes qui ont déjà suivi ce parcours de formation reste un élément important pour la majorité d'entre eux : « J'ai rencontré des professeurs qui m'ont parlé de la filière et un peu du lycée.

Et j'ai rencontré des élèves aussi, c'est ce qui m'a convaincu que je voulais venir ici » « J'en avais parlé à mes professeurs ils m'ont conforté dans ce choix. Pour eux, ça m'allait bien c'était intéressant comme milieu et puis il y avait quelques anciens élèves qui avaient fait ça qui ont pu m'indiquer les démarches et ainsi conforter mon choix ».

La mise à niveau c'est aussi des histoires très particulières, aussi nous retiendrons le témoignage de Julien pour illustrer la particularité à la fois du parcours des jeunes mais aussi des interventions des professeurs. *« Alors au début, je me disais que j'étais en période de transition. J'étais complètement troublé psychologiquement, j'étais appauvri, je commençais à plus du tout trouver ma voie, j'étais en dépression à ce moment-là. Je suis rentré en dépression, mais une dépression assez profonde, c'est-à-dire que je n'arrivais pas du tout à trouver du sens à ma vie, ça a été une sale période noire. En spirale je trouvais plus du tout ma voie, mes potes aussi, ils ne me reconnaissaient plus du tout, je dormais dans les cours parce que j'étais épuisé mentalement et physiquement. Ça m'épuisait, c'était un cercle vicieux, plus on se dit qu'on est en dépression, plus on rentre en dépression. Petit à petit on commence à tomber, voilà et donc ça c'était horrible.*

Là je sais que je suis sorti de ça tout seul, c'est-à-dire vraiment tout seul. J'ai, à force de parler aussi, à force d'écouter les professeurs qui étaient là pour moi, reçu une vraie pédagogie et c'est ça que m'a apporté la Mise à Niveau. C'était

un vrai appui moral mais aussi dans mon apprentissage tout au long j'ai été vraiment suivi par d'excellents professeurs, surtout, je vois Monsieur X et Madame Y. Ils sont là, derrière nous, ils nous font un grand sourire, ils nous rassurent, en tout cas, moi je sais comment ils se sont comportés, d'une façon honorable, magnifique, c'est-à-dire, qu'à chaque fois, ils n'arrêtaient pas de dire : « ça va aller » même encore plus, ils m'ont impliqué dans des travaux pratiques et ils ont dit : « voilà tu te sens de faire un service tout seul ? » Par exemple ».

Je n'avais jamais fait cela je ne me sentais pas bien et du coup j'étais en « doublettes » à chaque fois. Mais voilà qu'un jour ça a commencé et je me suis sorti de cet état de dépression et j'ai réussi à faire un service tout seul. Donc j'ai été aidé par Madame Y qui était là, elle présentait les menus avec moi et était constamment là et à la fin, elle m'a félicité. Elle a dit : « je dois vous dire à vous tous que je suis très fier de Julien il a fait un service à lui tout seul et je vois que c'est un vrai pas en avant pour lui, je suis très fière de lui »

Même en cuisine je sais qu'ils étaient là. J'ai eu les félicitations de mon professeur, Monsieur X qui m'a dit : « je viendrai déjeuner ou dîner dans ton restaurant plus tard ». Il prenait plaisir à partager son savoir ses connaissances sur la cuisine. J'ai trouvé ça tellement excellent que j'ai voulu en faire mon métier parce que tout ce qu'il disait, je trouvais ça très beau. Tout ce qu'on faisait en cuisine : toucher le produit, le travailler de la façon la plus noble possible et tout simplement nourrir les gens, c'est noble (..) Quand on va au restaurant, on paye puis on pose ses fesses et on attend le service. On attend que ça vienne, on remarque quelque chose et si c'est bon on s'y attarde.

Même on veut savoir qui a fait ça, ou savoir comment ça été fait, je trouve ça remarquable quand même. Il faut éduquer le client, C'est-à-dire, lui faire éprouver en réalité le sentiment que nos prédécesseurs avaient envers ce qu'ils mangeaient. Avant, il y avait des personnes de la haute société qui venaient manger, ils portaient un énorme intérêt à la table, c'était fabuleux. On a un énorme héritage qu'il faut partager au grand public. Aujourd'hui c'est comme cela qu'on vend, c'est montrer au grand public toutes nos connaissances notre savoir-faire français, tout ce qu'on savait faire avant et que l'on continue à faire aujourd'hui.

Donc, je vous parle de tout cela d'une façon passionnée, c'est très bien de faire voir sa passion. Je trouve que dans la cuisine maintenant, je m'y retrouve beaucoup. Moi je voulais être créateur d'ambiance au début et après je ne voulais plus ça. Je voulais revenir à la base, pas aux artifices qui viennent après. J'ai réussi mon stage que j'ai spécialement choisi dans la cuisine, l'année prochaine ce sera le BTS j'en suis sûr. »

Manque de temps en MAN. Il y a beaucoup de choses à rattraper : Les étudiants qui sont en Mise à Niveau estiment pour beaucoup que la formation en enseignement général leur a servi et que leur choix tardif ne leur pose pas de problème comme par exemple Caroline : « moi j'ai fait un bac général, donc on va dire que tout ce qui est culture générale, langue étrangère, par expérience j'en ai beaucoup fait. Et après peut-être ce qui me manque à moi, c'est peut-être plus la pratique inversement à ceux qui ont fait un bac pro ou un bac techno. »

Nina : « alors l'année de Mise à niveau, oui je pense qu'elle a été nécessaire puisqu'elle nous a donné quand même beaucoup de bases qui nous ont aidés cette année, en revanche au niveau des questions sur les produits, comme le vin en restaurant, même un peu la cuisine, contrairement au Bac Pro, au Bac Technologique, que l'on retrouve du coup en année de BTS, on s'est retrouvé un petit peu effectivement désavantagé bien que meilleurs à l'écrit, meilleurs en

gestion, matière qui ne représente pas du tout maintenant notre emploi du temps de 13h00, 13h00 de gestion, imaginez-vous ce que c'est, j'étais folle »

Laura : « donc voilà. Après c'était juste compliqué pour se mettre face au client directement. C'est compliqué parce qu'on ne l'a jamais fait avant »

Ils sont, pour beaucoup en difficulté pour acquérir une vitesse d'exécution correcte dans les gestes professionnels. Alexandre, par exemple : « *mon stage en Man, je l'ai fait au Royal Monceau, grâce à l'intermédiaire de l'école vu qu'ils sont partenaires, ça s'est bien passé, au départ c'était un peu compliqué notamment dans la vitesse d'exécution. Il fallait que j'essaye d'aller le plus rapidement et au fur et à mesure c'était mieux.* »

La première année, pour ces jeunes qui ont généralement un baccalauréat ou qui ont passé une année en faculté, doit permettre de découvrir l'entreprise et le secteur d'activité de l'hôtellerie. Ils découvrent que le monde de l'entreprise et celui de l'école sont différents comme le dit justement Caroline : « *Moi, J'ai fait 4 mois de stage en fait en cuisine, donc quand même, les bases que j'avais apprises m'ont servi, après ça reste le monde de l'entreprise, c'est quand même différent de l'école, mais ça m'a quand même servi.* »

Dans le même temps, ils découvrent le paradoxe entre ce qu'ils apprennent quand ils sont dans l'établissement et ce qui se vit dans l'entreprise. Et parfois ils se heurtent à un manque de disponibilité des tuteurs ou des contradictions dans les consignes en entreprise.

Laura : « *et ce qui se passe, c'est que donc c'était une grosse équipe, et donc les maîtres d'hôtel tournaient, et en fait chaque maître d'hôtel avait sa façon de percevoir le rôle de stagiaire, du coup j'avais tout le temps des indications contraires ou complètement différentes, c'était très compliqué, après j'avais des collègues qui me prenaient un peu pour leur esclave, même si bon tout le monde passe par là donc ça encore, mais c'est plus mon rôle de stagiaire, je ne savais du tout où j'en étais, du coup ce qui fait que pour certaines personnes mon travail était bien perçu pour d'autres ça n'allait pas du tout.* »

Le Directeur Délégué à la Formation Technique et Professionnel (DDFPT) intègre l'évolution des jeunes dans leur construction personnelle : « *Leur motivation c'est d'apprendre un métier par le geste, par l'apprentissage, par le Faire. C'est-à-dire qu'ils ne sont pas hermétiques - même s'ils ont eu un cursus de 3^e un peu compliqué – à l'apprentissage du Français, de l'Anglais, des langues, des technologies ou peu importe. Mais il faut les raccrocher au wagon de l'apprentissage de toutes les matières, mais en faisant les choses, c'est-à-dire dans nos métiers de la restauration, de la cuisine, de la pâtisserie et du service en salle* »

Alors quelle est la différence entre les 2^e Pro par exemple, et les MAN, ceux qui arrivent après la classe de la Terminale ? *Donc il y a 3 ou 4 ans de différence, les MAN ce sont ceux qui viennent d'un BAC Général, Technologique ou Professionnel sur un volume moins important, ils sont donc titulaires du BAC et veulent par le biais d'une Mise à Niveau, comme son nom l'indique, un an où la formation est dense en professionnel, c'est-à-dire, en cuisine, en salle et en hébergement, ils veulent donc rattraper un cursus Bac+2 qu'on appelle le BTS.*

3.3.1 Les parcours des jeunes pendant 3 ans

3.3.1.1 Parcours d'une réussite au lycée vers la réussite en BTS

Un groupe composé de 9 jeunes sur 27 : Laura V., That Khoa T., Marcelline O., Florian L., Caroline J., Antony G., Joumana E., Célia B., Alexandre A.

L'influence de l'habitus familial : Laura est l'aînée d'une famille de 3 enfants, elle est soutenue dans sa démarche par l'ensemble de la famille : *« j'ai choisi cet établissement car celui-ci répond à mes attentes en matière d'enseignement et également en ce qui concerne les opportunités professionnelles offertes »*. La stratégie est bien construite et suivie par la famille.

That Khoa est arrivé en France en Septembre 2017 après une scolarité brillante au lycée Nguyen Thi Munh Khai au Vietnam et une première année de pédagogie à l'université de Ho Chi Minh Ville. Son désir est de perfectionner la pratique de la langue française et d'apprendre les bases de la gastronomie française. Ce sont les personnes âgées qui pratiquent encore un peu la langue française à Ho Chi Minh Ville mais surtout la culture française correspond à une catégorie sociale élevée. Le projet de That Khoa est un projet partagé et porté par toute la famille.

Marcelline est arrivée en France en 2016. Sa mère est au Cameroun et son père en France. Elle a commencé ses études à Yaoundé au Cameroun avec des projets ambitieux *« l'hôtellerie permet de faire un apprentissage très sérieux qui doit me permettre de poursuivre ensuite mes études »*, ce qu'elle fait maintenant puisqu'elle poursuit à l'ENSUP de Cergy Pontoise en Bachelor responsable commercial et marketing.

Florian est un fils unique. Même si ses parents sont maintenant divorcés, il bénéficie d'un soutien important que la séparation n'a pas altéré. Caroline a une vision de sa scolarité positive, partagée par la famille : *« l'enseignement général a permis le développement de connaissances et l'acquisition d'une certaine culture générale notamment dans les langues étrangères »*. Antony a fait un stage de 3^e dans un restaurant qui a suscité cette passion pour la cuisine et le service des clients. Mais en accord avec sa famille et surtout sa scolarité qui était bonne, il a d'abord préparé un baccalauréat Économique et Social avant de choisir de venir dans la filière de l'hôtellerie grâce à l'année de Mise à Niveau.

3.3.1.2 Un parcours chaotique au lycée qui se métamorphose en succès en BTS :

Ils sont 6 jeunes sur 27 : Lior S., Isaure M., Nina L., Maxime H., Marius G., Alexandre D.

Quel est le rôle des émotions, notamment de la passion dans cette évolution positive ? Isaure est *« passionnée par le Japon »*, Nina nous dit qu'elle *« aime l'ambiance particulière et la pression du coup de feu, la camaraderie au sein de l'équipe de cuisine et de la salle »*, Maxime est *« passionné par la cuisine de base ! »* quand il commence son premier stage de MAN et il explique que cette « passion » lui permet d'accepter les tâches subalternes de commis de cuisine. Alexandre évoque aussi des émotions particulières dans la profession : *« Je suis prêt à m'investir à 200% afin de réaliser ce projet qui me tient à*

cœur. La cuisine, c'est avant tout faire manger et apporter du plaisir aux autres ». Rappelons-nous que le choix d'Alexandre s'est construit avec un de ses professeurs au lycée qui proposait des « rallyes ».

Faut-il rapprocher ce constat avec celui fait par France Rollin en 1992 quand elle observe des chefs d'établissement et constate qu'au cœur de leur activité se trouve « la passion de ce métier », « l'envie de manager », « le désir d'accompagner », ou encore celui des enseignants qui expriment le « désir de transmettre » ? Ces émotions semblent prendre une place importante dans le parcours des jeunes mais sont-elles toujours maîtrisées ? Y-a-t-il une « sorte de contagion » entre les différents acteurs de la communauté éducative ?

En effet, ces émotions semblent avoir une place centrale dans le processus de mobilisation des acteurs de l'enseignement professionnel. La clé de réussite se trouve dans la maîtrise de ces émotions. Lior a toujours souhaité s'orienter dans cette voie mais « *c'était un choix de base, mais je ne voulais pas faire une école où je rentrais directement, je voulais faire une Mise à Niveau après mon bac pour être sûre de mon choix* ». La maîtrise de ses émotions pour contrôler ses passions, bien présentes et toujours actives semble un élément très constructeur pour ce niveau de formation que l'on retrouve beaucoup moins en Bac professionnel où la passion est aussi un moteur mais moins bien maîtrisé.

Beaucoup de choses se révèlent pendant les stages. La classe de Mise à niveau a pour objectif de préparer les jeunes à leur entrée en BTS. Il ne s'agit pas de mettre à niveau des jeunes qui ont déjà leur baccalauréat pour entrer dans cette filière mais au contraire de leur permettre d'avoir assez de pratique. Comme beaucoup d'entre eux, Lior avait déjà été informée « *On m'avait dit qu'il y aurait des TP (..) fallait que je m'attende à être en salle et en cuisine (..) que c'était un rythme difficile, mais que si on bossait régulièrement ça allait* ». Et ce fut le cas pour Nina qui reconnaît que cette année a été nécessaire : « *L'année de mise à niveau, oui je pense qu'elle a été nécessaire puisqu'elle nous a donné quand même beaucoup de bases qui nous ont aidés dans la classe en général, garçons et filles* »

Et en plus de la pratique au lycée, les jeunes découvrent le monde professionnel, c'est ce que nous dit Maxime : « *le stage s'est bien passé. Ça m'a ouvert les yeux en fait sur, les métiers que proposent l'hôtellerie et la restauration, sur tous les services qu'on a aussi, j'ai même la possibilité de faire des extras* ». Un baccalauréat en poche ne donne pas la visibilité sur les métiers et cette découverte « in situ » est fondamentale et déclenche le processus de réussite, c'est un pas vers la professionnalisation. La découverte des métiers se fait aussi en rencontrant des professionnels. Lorsqu'ils viennent témoigner au lycée, c'est un premier pas vers une découverte plus approfondie dans leur milieu de travail.

Cette pratique s'inscrit dans le processus de « socialisation anticipatrice » proposée par Dubar (2019, p.136). Il s'agit d'un processus de projection personnelle dans une carrière future par identification aux membres d'un « groupe de référence ». L'identification sociale de l'individu en formation relève bien d'une logique de la frustration relative: se comparant aux membres de son entourage, dotés d'un statut social plus élevé, il se forge une identité, non pas par rapport à leur groupe d'appartenance, mais par identification à un groupe de référence auquel il souhaiterait appartenir dans l'avenir et par rapport auquel il se sent frustré ; identification anticipée facilite l'acquisition, de la part des individus concernés, des normes, valeurs et modèles de comportement

des membres de ce groupe de référence. La proposition « d'extras » mentionnée par Maxime est une fierté qu'il exprime parce que des professionnels ont vu en lui la possibilité de lui confier des tâches à exécuter.

La mise en responsabilité joue un rôle très important, comme nous l'avons déjà vu dans d'autres circonstances. Le « déclic » n'est pas spécialement provoqué par la découverte des métiers, la découverte du monde professionnel mais par le regard que les professionnels portent sur le jeune et par la suite la responsabilité qui lui est confiée.

Nous pouvons considérer que cette mise en situation représente un élément important de la construction représentationnelle et discursive opérée sur les sujets par eux-mêmes ou par autrui (Barbier, J-M. 2006, p.33). Il s'agit de la représentation de « soi par soi-même » donc en quelque sorte de la construction de la confiance en soi. Mais cette construction n'est possible que par l'injonction d'autrui, la représentation du sujet par autrui. Cette représentation passe aussi par l'évaluation du travail effectué. A ce stade, les maîtres d'apprentissage doivent passer par cette évaluation parce que la professionnalisation, dont le moteur essentiel est l'expérience, n'en est qu'à un stade précoce.

L'estime de soi se construit à partir de ce regard et la confiance qui est donnée au stagiaire, qui n'est plus regardé comme un simple stagiaire mais bien comme un professionnel qui fait partie de l'équipe du personnel avec une mission importante, irremplaçable.

3.3.1.3 Un beau parcours au lycée qui se poursuit par un échec en BTS :

Un petit groupe composé de 2 jeunes sur 27 : Sophie D., Ambre B.

Il s'agit là d'une catégorie peu représentée mais qui mérite toute notre attention. Deux parcours différents qui présentent peut-être une caractéristique commune. Sophie est entrée en MAN puis en BTS hôtellerie après avoir fait un bac professionnel Gestion et Administration. La première année s'est bien passée, elle a découvert ce nouvel univers et s'est investie de façon positive dans la pratique professionnelle.

A l'issue de sa première année, elle comprend bien que cette voie lui plaît mais qu'elle est très exigeante : « *très bien, mais, heu ... pour moi il n'y a pas assez de connaissances, il y a énormément de pratique, mais je suis passée tranquillement en BTS. Ça s'est bien passé* ». À l'issue de la première année, elle décide de retourner vers un BTS Support à l'Action Managériale, consciente qu'elle ne pourra combler son manque de bases en culture générale et en pratique « hôtelière » ; elle préfère retourner vers une activité professionnelle qui lui est plus familière.

Ambre, quant à elle, s'est lancée dans l'hôtellerie après un bac technologique STMG (Sciences et Techniques Managériales et de Gestion). « *Le premier stage est particulièrement difficile puisque nous sommes plongés rapidement dans l'action sans avoir eu au préalable des cours de pratique importants. Mais cette mise en route me convient tout à fait. Je souhaitais de l'action, il y en a beaucoup, je souhaitais du contact avec la clientèle, là aussi je ne suis pas déçue* » On peut comprendre un tel désir après un bac STMG qui met en avant

la culture de l'entreprise. Ambre avait besoin de se mettre en action dans sa formation. Pourtant, elle n'ira pas au bout de ses 2 années de BTS pour rechercher rapidement un poste en cuisine.

Il semble que les exigences de la profession sont ou soient à l'origine de ces 2 échecs. Même si les prérequis sont clairs dans cette filière, il peut arriver que des jeunes ne puissent aller au bout de la formation. Pour autant, la construction du projet professionnel se poursuit et ce passage dans la formation représente une étape qui était nécessaire pour ces jeunes.

3.3.1.4 Un parcours chaotique au lycée qui se perpétue en BTS et finit par aboutir à un succès

5 jeunes sur 27 : Oscar V., Théo-Vincent O., Vasyl M., Julien M., Victoria D.

Une équipe pédagogique bienveillante dans le cadre d'un projet personnalisé de scolarisation pour accompagner les étudiants. Le parcours de Victoria est différent de celui des autres garçons de ce groupe mais se rapproche fortement de celui d'un jeune que nous avons suivi en Bac professionnel : Jonas. Ce sont les jeunes qui nécessitent un accompagnement personnalisé que la loi du 11 Février sur l'égalité des droits et des chances a mis en avant avec le droit à la scolarisation en milieu ordinaire des enfants en situation de handicap. Au lycée Albert de Mun le nombre de jeunes scolarisés dans les filières post baccalauréat suivis dans le cadre d'un PPS (Projet Personnalisé de Scolarisation) est croissant d'année en année.

La formation de Jonas n'a malheureusement pas abouti positivement, en revanche, Victoria est allée au bout de son projet et poursuit ensuite vers une Mention Complémentaire Dessert de Restaurant, sa passion première. Pourquoi cette différence de progression ? Certainement, en raison d'une approche différente des acteurs et de la co-construction du projet comme nous le proposent Céline Marini et Ludovic Martel dans leur approche ethnosociologique du PPS⁷³ (2019, p.113). La co-construction du projet peut être à tendance « démocratique » ou « hiérarchique » selon l'investissement du jeune, de ses parents, des partenaires sociaux éducatifs et de l'équipe pédagogique.

Il semble qu'en ce qui concerne Victoria, l'approche soit bien « démocratique » avec un investissement égalitaire des parties. Un équilibre entre les besoins individuels, le fonctionnement du groupe semble avoir été respecté tout au long de sa scolarité en MAN et en BTS. Scolarité qui est restée toujours difficile pour Victoria qui n'a jamais ménagé sa peine pour réussir « *Je suis une élève sérieuse, calme, rigoureuse et persévérante dans le travail* ». Toutefois la co-construction de ces projets personnalisés rencontre une difficulté supplémentaire dans l'enseignement professionnel qui n'est pas abordée dans les travaux de Marini et Martel ; il s'agit de l'acteur professionnel nouveau qui intervient impérativement dans ce type de formation en plus des acteurs socio-éducatifs et pédagogiques. Même si l'équipe pédagogique est « bienveillante » selon Victoria, elle sait que le monde professionnel a des exigences fortes : « *les stages que j'ai faits me confortent dans ce que je souhaite faire : travailler dans une cuisine ou encore faire de la pâtisserie. Je sais qu'il faut être rigoureuse travailleuse et que c'est ce que je suis à chaque fois* ».

⁷³ Marini, C. & Martel, L. (2020). Approche ethnosociologique du Projet Personnalisé de Scolarisation. *Revue Éducation, Santé, Société* n° 2 Vol 6 p. 113.

Une équipe pédagogique bienveillante qui compense le manque de travail et d'investissement. Le manque d'implication dans la scolarité avant d'entrer dans la filière est évident. Oscar le reconnaît *« Mes résultats au collège n'ont pas été bons. Sans vouloir chercher d'excuses, je pense que cela provient d'un manque de motivation et de perspective : depuis que j'ai découvert votre école, je me suis mis au travail »*. C'est lui qui identifie clairement l'élément déclencheur : *« ce qui me plaît dans ce métier c'est de travailler avec mes mains, de bien faire les choses, d'apporter plaisir et chaleur aux convives, je suis un gourmet et un gourmand »*.

Théo-Vincent s'est retrouvé en BTS MUC Management des Unités commerciales) avant de recommencer en MAN *« en fait j'ai toujours été passionné par l'hôtellerie, je n'ai pas osé y aller directement, sinon j'y serais allé dès la seconde (..) donc c'est effectivement ma passion »*. C'est son rêve qu'il veut réaliser enfin. Vasyr reconnaît son manque de travail au collège *« insuffisant par manque de travail et d'investissement personnel en classe »*.

Même si les jeunes se sont rendu compte de leur manque de travail et d'investissement au collège et au lycée et malgré leur volonté de changer, cela reste difficile. C'est difficile de se défaire de mauvaises habitudes pour en prendre de bonnes, d'autant plus que le doute reste présent dans un secteur d'activité particulièrement exigeant comme l'exprime Julien alors qu'il est en 2^{ème} année de BTS : *« je ne veux plus aller en cuisine pour le moment parce que je me sens très mal. La dernière fois que j'y suis allé, c'était un désastre, j'ai duré une heure, et puis j'ai commencé à me sentir très mal, vraiment, avec la boule à la gorge, je me suis dit : je sors parce que je vais pleurer en fait tout simplement »*.

Les jeunes ont les capacités pour réussir mais le manque de travail et le manque d'investissement précédents qui trouvent souvent leur origine dans le « manque de motivation et de perspective » comme l'a exprimé Oscar ont provoqué des lacunes qu'ils peuvent combler mais ils doutent d'eux-mêmes et de leurs capacités. Ce sont les équipes pédagogiques et éducatives qui apportent le soutien et la réponse à leurs doutes pour réussir comme le dit à un étudiant Isabelle Rozier Verdenet, Conseillère d'éducation: *« Avec du travail on peut soulever des montagnes ! (...) vous avez validé vos acquis petit à petit, tout simplement. En tout cas moi je tiens à vous féliciter parce que c'est un beau projet (...) il est magnifique votre chemin (...) »*

3.3.1.5 Un parcours chaotique au lycée qui se perpétue en BTS et ne s'achève pas par un succès flamboyant.

Un groupe de 5 jeunes sur 27 : Jeanne P., Aslak M., Gabriel C., Olivier B., Audrey T.

Alors qu'ils sont tous passionnés par les métiers de l'hôtellerie, qu'il n'existe pas de problèmes importants de discipline dans le parcours de ces jeunes mais peut-être quelques difficultés d'apprentissage, reste leur chemin chaotique et difficile. Mais alors pourquoi ? Quels sont les mécanismes qui empêchent un plein épanouissement dans une filière choisie ? Olivier fait preuve de nombreuses hésitations dès son entrée en Mise à niveau : *« très bien, j'ai bien aimé surtout les « TP », enfin, il y'a quelques matières où, je ne sais pas si ça dépend du professeur ou, des matières où j'ai un petit peu de difficultés, mais, pour ce qui est du « TP » en cuisine ou en restauration, je ne sais pas si c'est grâce aux professeurs*

mais moi je m'y plais, je ne compte pas les heures, je fais bien tout le travail vite, bien, je n'ai jamais rien à faire, je nettoie si jamais il le faut»

Une tension entre les matières professionnelles et les matières générales. Olivier est motivé et travaille.... Pour autant, des tensions persistent : *« je ne m'attendais pas à autant de travail à la maison, pour ce qui est des préparations quand on a beaucoup d'extras, de trajet le soir, faire 1 heure, 1 heure 1/2 de devoirs, ce n'est pas facile »*. La tension entre le travail personnel à fournir et l'accumulation des extras, c'est à dire de l'activité lucrative, s'explique par la situation familiale et personnelle qui l'oblige à trouver les moyens pour se loger et se nourrir seul, compte tenu de la situation financière de sa famille (parents retraités) qui ne peut subvenir à ses moyens. Ce sont des événements extérieurs à sa formation mais qui ont une incidence directe sur sa formation. Comment concilier le travail personnel avec l'obligation de « gagner de l'argent » pour vivre.

Jeanne a rencontré la même tension : *« Du 10 au 18 juin j'ai l'opportunité de participer bénévolement aux 24 heures du Mans. Le matin je préparerai seule tous les petits déjeuners pour les 25 personnes du château des employés. Le midi je m'occuperai du service avec les traiteurs. L'après-midi je serai dans l'enceinte du circuit pour accueillir les clients dans les loges. Je pense que cette opportunité ne se propose qu'une fois dans une vie et qu'elle sera très enrichissante. Je pourrai peut-être faire une demande de convention de stage. En fait je ne sais pas trop comment faire mais j'aimerais tellement pouvoir y aller »*. A partir du moment où les jeunes commencent à acquérir des compétences professionnelles, ils sont sollicités et se rendent compte du potentiel que représentent leurs nouvelles compétences.

Cette situation procède de la socialisation professionnelle mais les met en tension alors même qu'ils n'ont pas terminé la formation et qu'ils n'ont pas encore le diplôme. Certains vont jusqu'à abandonner la formation au bénéfice de l'activité professionnelle lucrative, ce qui est vécu par les enseignants comme un échec dans la mesure où le jeune ne va pas au bout de sa formation. Les enseignants et le personnel éducatif doivent accompagner les jeunes pour que ces tensions restent positives et qu'ils réussissent à concilier les deux.

La « réorientation » voilà un terme beaucoup utilisé en conseil de classe par les enseignants mais aussi par les élèves. Est-ce un aveu d'échec ou simplement le constat que le projet n'a pas encore atteint sa maturité ? Gabriel avait choisi la classe de Mise à Niveau pour échapper à toutes les difficultés scolaires antérieures notamment dans les matières scientifiques et en Mathématiques : *« les maths, j'ai toujours été mauvais ! »*.

Constat qui tombe comme une fatalité lors des premiers entretiens et génère certainement un processus d'orientation pour fuir ces matières. Difficile même de trouver du réconfort autour de lui par rapport à son choix : *« Ils trouvaient ça bien aussi, enfin je n'en ai pas plus parlé que ça avec eux en fait, mais ceux avec qui j'en ai parlé, ben ils trouvaient ça intéressant en fait, c'étaient souvent en fait les réactions exprimant la surprise, parce que ce n'était pas des trucs communs comme les écoles de commerce ou les licences. »*

Nous avons souvent rencontré cette situation chez les jeunes en bac professionnel, c'est beaucoup plus rare dans les formations post baccalauréat où le projet commence à se construire. En ce qui

concerne Gabriel, le projet n'est toujours pas clair et cette année passée en Mise à Niveau se traduira par une « réorientation ». Le choix de l'orientation professionnelle s'inscrit dans un processus plus large qui doit mettre en cohérence le jeune avec « lui-même » pour que sa construction identitaire soit réussie.

C'est la première étape décrite par Jean Marie Barbier dans la construction représentationnelle et discursive opérée sur des sujets par eux-mêmes ou par autrui. Le processus d'identification du sujet passe par la représentation de soi par soi. Et il n'y a pas d'âge pour vivre cette étape. C'est pourquoi certains jeunes, comme Gabriel le vivent après 18 ans.

La question que pose Gabriel à ses camarades est aussi précurseur des difficultés que nous avons rencontrées en MAN : Il s'agit de la représentation du sujet par autrui. Gabriel l'exprime puisque c'est important dans son processus de construction identitaire, et les autres sont bien étonnés de son choix d'entrée en MAN Ils auront raison puisqu'au bout d'un an, il abandonne pour se « réorienter ».

La mise en situation concrète de l'enseignement professionnel est un atout dans la construction identitaire, dans la construction de l'harmonie intime des jeunes pour la construction de leur avenir. C'est ainsi qu'un certain nombre de jeunes commencent leur formation en MAN ou en BTS et abandonnent parce que l'image qu'ils avaient ne correspond pas à la réalité. Comme l'exprime Gabriel : « *Je ne m'attendais pas à ça, enfin ce n'était pas ce à quoi j'étais habitué avec mes anciennes classes* ». La confrontation avec la réalité est efficace même si parfois, c'est pour exprimer un rejet. C'est ainsi que la réorientation peut être vécue de façon positive et non comme un échec.

4 Variable d'activités et variables de structure dans l'enseignement professionnel : Définition d'un modèle évolutif.

Ce travail de recherche mené dans le lycée professionnel au plus près des acteurs et par un acteur permet de faire quelques constats qui se rapprochent des hypothèses mais posent aussi de nouvelles questions en lien avec ce modèle à quatre dimensions : la construction identitaire des jeunes, la socialisation, l'insertion professionnelle et la construction d'un parcours de professionnalisation. L'analyse des données recueillies s'effectue donc par l'identification des styles spécifiques de formation proposés par les enseignants qui pour plusieurs d'entre eux ont connu des parcours scolaires chaotiques où un sentiment d'humiliation a laissé des traces et qui conçoivent leur rôle d'enseignant comme celui d'un facilitateur de la mise en responsabilité des élèves et d'un accompagnateur d'adolescents en quête d'une identité, permettant ainsi à ces jeunes de s'exprimer à la première personne du singulier.

Les styles de formation des enseignants que nous observons, s'appuient sur leur expérience personnelle et professionnelle en y intégrant les recommandations académiques et didactiques. Ainsi, ils créent les conditions qui permettent aux jeunes de se mettre en action dans leur formation. La pratique qui s'appuie sur les savoir initiaux génère également la construction de nouveaux savoirs.

De nombreux travaux ont déjà été réalisés sur les jeunes et en particulier les jeunes de lycées professionnels. Qu'ils soient dans un processus de réussite ou en échec scolaire, qu'ils soient dans un milieu familial aisé ou populaire, qu'ils soient en situation psychologique fragile ou à l'aise dans ce moment difficile qu'est l'adolescence, les jeunes connaissent des transformations importantes. Cependant la construction identitaire des jeunes se fait de façon différente selon la situation dans laquelle ils se trouvent. Les jeunes en lycée professionnel se construisent en réaction à tous les traumatismes qu'ils subissent.

L'adolescence est synonyme de transition donc d'une nouvelle forme de socialisation. Là encore les phénomènes observés en lycée professionnel sont spécifiques. Nos observations rejoignent les nombreuses études déjà faites auprès des jeunes engagés dans cette voie d'enseignement. Mais c'est au travers de la professionnalisation que la spécificité des parcours des jeunes prend tout son sens. La découverte de la « vraie vie », terme qu'ils utilisent au quotidien, révèle en eux toute leur personnalité. Le corporatisme joue un rôle important dans le processus d'identification chez les jeunes.

4.1 La construction identitaire des jeunes

Erickson (1972) définit l'adolescence comme un stade du développement psychosocial, dont l'enjeu est la formation de l'identité. Ce temps de l'adolescence est celui d'un travail actif de synthèse et de réinterprétation d'un « moi » qui n'existe que sous la forme de fragments acquis durant les phases successives du développement infantin. Ce processus est dépendant du contexte social et relationnel, à la fois parce que ce contexte fournit des modèles culturels orientant la quête d'identité, et par ce qu'ils peuvent faciliter ou empêcher ce travail de l'individu sur lui-même en validant ou en invalidant le type de personne qu'il cherche à devenir.

Passer l'épreuve de la jeunesse exige, Selon Erickson, de renforcer et d'articuler entre elles un nombre limité de fonctions psychosociologiques : Le sentiment de « confiance de base », la possibilité de se fier à la foi des autres ainsi que les sentiments d'être soi-même digne de confiance, une autonomie subjective, par laquelle l'adolescent se définit parce que « vouloir librement ».

L'adolescent cherchera l'occasion favorable pour décider librement, en plein accord avec lui-même pour s'engager sur des missions et des services. La construction d'une image idéale de soi et de son devenir, à laquelle le sujet donne un contenu et un sens. Le jeune donne ainsi une orientation à sa personnalité, et s'engage dans un idéal professionnel où ses talents personnels sont reconnus.

Définir quel genre de personne devenir et investir les « savoir-faire » et les « savoir-être » requis reste une tâche longue et difficile. Appréhendées au prisme de ce cadre conceptuel, les conditions dans lesquelles certains jeunes en situation scolaire délicate passent l'épreuve de la jeunesse sont particulièrement défavorables. Ils vivent des injonctions contradictoires multiples et sont fortement

disqualifiés et stigmatisés. L'enseignement professionnel apparaît souvent comme « une planche de salut » inespérée pour beaucoup d'entre eux.

Régis Cortesero, chargé d'études et de recherche à l'institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire du Québec et chercheur associé au centre Emile Durkheim le décrit longuement et analyse une étude sur la construction identitaire des jeunes d'élaborer de juillet 2006 à Juin 2007 auprès de jeunes des banlieues françaises (104 questionnaires, 25 entretiens et une pré-enquête de 32 entretiens). Ces jeunes sont les enfants de l'échec de la démocratisation de l'école, ils ont des rêves, mais ne pourront jamais les réaliser. Ils vivent la ségrégation, la discrimination, les expériences catastrophiques, les tensions familiales. La seule issue est de rester dans leur ghetto.

Situation souvent décrite par des sociologues : Lapeyronnie,⁷⁴ Dubet,⁷⁵ Lepoutre,⁷⁶ Kokoreff⁷⁷ Peyrat⁷⁸, Marlière⁷⁹. Mais les jeunes, y compris ceux qui viennent des quartiers défavorisés et qui rentrent dans un dispositif d'enseignement professionnel, s'inscrivent dans une spirale positive comme en témoignent les jeunes de bac professionnel hôtellerie restauration. Les tensions sont là mais elles sont surmontées, sublimées et enfin apaisées. L'enseignement professionnel offre une issue positive à la construction identitaire des jeunes.

Ces quelques observations renvoient à la théorie de l'identité telle qu'elle est proposée par Erikson, et plus largement aux approches développementalistes de la personnalité psychosociale. Pour Erikson, les deux dimensions constitutives de l'identité, le « moi » et le « je » sont les produits de phases de développements distinctes, la formation d'un « moi » fort permettant ensuite son « dépassement » dans la transcendance d'un « je ».

Toutefois cette théorie est remise en question dans son aspect figé au bénéfice d'un processus perpétuellement en mouvement. Pour certains auteurs, c'est un processus de socialisation qui permet le développement psychologique menant vers l'âge adulte⁸⁰, pour d'autres, c'est la responsabilité du jeune à l'égard de lui-même⁸¹ qui permet la construction de l'identité. Jean Marie Barbier⁸² résume ainsi les constructions représentationnelles et discursives opérées sur des sujets par eux-mêmes ou par autrui :

⁷⁴ Lapeyronnie, D. (2008). *Ghetto urbain*. Paris : Robert Laffont, p . 624.

⁷⁵ Dubet, F. & Martuccelli, D. (1996). *À l'école, sociologie de l'expérience scolaire*. Paris : Seuil, p. 361

⁷⁶ Lepoutre, D. (1997). *Cœur de banlieue. Codes, rires et langages*. Paris : Editions Odile Jacob.

⁷⁷ Kokoreff, M. (2003). *La force des quartiers. De la délinquance à l'engagement politique*. Paris : Payot.

⁷⁸ Peyrat, S. (2003). *Justice et cités. Le droit des cités à l'épreuve de la République*. Paris : Syros.

⁷⁹ Marlière, E. (2004). *Jeunes en cités, diversité des trajectoires ou destin commun ?*. Paris : l'Harmattan.

⁸⁰ Grussec, J-E. (2002). Parental socialization and children's acquisition of values. *Handbook of parenting*. Mahwah NJ: Lawrence Erlbaum Associates. p. 143-168.

⁸¹ Arnett, J-J. (2007). « Socialization in emerging adulthood » *Handbook of socialization, theory and research*. New York: The Guilford Press, p.208-230

⁸² Barbier, J-M. ; Bourgeois, E. ; de Villers, G. & Kaddouri, M. (2006). *Constructions identitaires et mobilisation des sujets en formation*. Paris : l'Harmattan. p. 33.

Constructions représentationnelles et discursives opérées sur des sujets par eux-mêmes ou par autrui			
	Processus d'identification du sujet par lui même	Exemple d'interactions	Processus d'identification du sujet par autrui
Constructions représentationnelles	Représentations de soi par soi (« moi »)	-Représentations d'un sujet des représentations de ce sujet par autrui -Représentations d'autrui des représentations de soi d'un sujet	Représentation d'un sujet par autrui
Constructions discursives ou communicationnelles	Définitions ou images de soi données à autrui (« je »)	-Images de soi données par un sujet à partir des images de lui données par autrui -Images d'un sujet données par autrui à partir des images que ce sujet donne de lui même	Images d'un sujet données par autrui

Figure 13 *Constructions représentationnelles et discursives opérées sur des sujets par eux-mêmes ou par autrui*

La définition de l'identité de Jean Marie Barbier dans le vocabulaire d'analyse des activités⁸³ propose la conception continue d'un processus : La construction de l'identité est un processus continu, les représentations se transforment en lien avec l'évolution des situations et des expériences. Ces représentations conduisent souvent à une réorganisation des expériences ; il y a une reconstruction de ce qui est présenté comme événement dans les expériences.

Cela induit la définition des identités comme des processus et non comme des états. Une permanence identificatoire est néanmoins assurée, sauf dans des situations de rupture, précisément décrites comme pathologies de l'identité. Les identités sont des constructions. Il importe de distinguer objet de démarche d'identification, démarche d'identification et résultat des démarches d'identification.

L'identité n'est pas l'objet de démarche d'identification est là mais le résultat est là, on est une construction par attribution. L'identité et la représentation globale lient les représentations qui construisent les sujets autour d'eux-mêmes dans les différents espaces et champs d'activité dans lesquels ils se trouvent présents.

⁸³ Barbier, J-M. (2017). *Vocabulaire d'analyse des activités*. 2^o édition revue et augmentée. Paris : Presses Universitaires de France. p. 117

4.2 La socialisation

La formation des jeunes se fait dans un groupe. Le lycée professionnel est un lieu d'enseignement et pas uniquement de formation. La formation dispensée dans une entreprise auprès d'adultes va permettre à des salariés d'acquérir de nouveaux gestes professionnels, de développer de nouvelles compétences, de s'adapter à de nouveaux outils ou encore d'acquérir de nouvelles responsabilités dans une organisation professionnelle. Ce que nous faisons en lycée professionnel prend une autre dimension dès lors qu'il s'agit d'enseignement, quelle que soit la nature de l'enseignement : professionnel, technologique ou général, il s'agit bien de préparer un jeune à sa vie d'adulte. La dimension sociale est incontestable.

Le lycée contribue au processus de socialisation par son enseignement et par la vie du groupe classe. L'enseignement professionnel n'échappe pas à cette règle d'autant plus qu'il permettra ensuite aux jeunes d'entrer dans l'entreprise et dans la vie d'adulte.

Comme Norbert Elias, imaginons Robinson et Vendredi sur leur île déserte : isolés, démunis de tous les marqueurs extérieurs de leur place dans la société, sans richesse, objets, parents ou amis pour les différencier et les faire se sentir différents, ne sont-ils pas des humains sans société, des humains génériques destinés de ce fait à agir de la même manière à l'intérieur des contraintes matérielles de l'île ?

Pourtant « Même Robinson porte la marque d'une certaine société, d'un certain peuple et d'une certaine catégorie sociale. Coupés de toute relation avec eux, perdus sur une île, ils adoptent des comportements, forment des souhaits et conçoivent des projets conformes à leurs normes ; ils adoptent donc ces comportements, forment ces souhaits et conçoivent ces projets tout autrement que vendredi, même si sous la pression de la situation nouvelle, ils font tout pour s'adapter l'un à l'autre et se transforment mutuellement pour se rapprocher »⁸⁴. Les jeunes en lycée professionnel ne sont pas sur île déserte et les interactions entre eux sont nombreuses ; le processus de socialisation est à l'action, mais quel est ce processus ?

Empruntons à Muriel Darmon la définition qui nous semble la plus adaptée. La socialisation, c'est donc, en ce sens, que l'ensemble des processus par lesquels l'individu est construit, on dira aussi « formé », « modelé », « façonné », « fabriqué », « conditionné » - par la société globale et locale dans laquelle il vit, processus au cours desquels l'individu acquiert – « apprend », « intériorise », « incorpore », « intègre – des façons de faire, de penser et d'être qui sont situées socialement.

La définition la plus simple de la socialisation que nous pouvons proposer, est donc la suivante : « façon dont la société forme et transforme les individus »⁸⁵. C'est ainsi que Muriel Darmon fait la distinction entre la socialisation primaire, celle qui a lieu dans la famille et la socialisation secondaire, celle réalisée par toutes les autres instances. Selon les auteurs, l'école apparaît dans la socialisation

⁸⁴ Elias, N. (1990). *La société des individus*. Paris : Fayard.

⁸⁵ Darmon, M. (2016). *La socialisation*. Malakoff : Armand Collin. p. 6.

primaire ou secondaire. La formation d'adulte se situant dans la socialisation secondaire, nous en ferons de même pour l'enseignement professionnel qui nous semble beaucoup plus loin de la socialisation primaire comme pourrait l'être l'école primaire.

Alors que la socialisation primaire se passe au sein de la famille, la socialisation secondaire, elle, permet à l'adulte de se construire dans la société à partir de tout ce qu'il a construit dans la famille. Le processus de socialisation dépasse le cadre même de l'éducation, c'est-à-dire tout ce qui est spécifiquement entrepris par les parents dans le but d'élever les enfants d'une certaine manière. C'est bien dans ce cadre que la socialisation secondaire par l'intermédiaire du lycée professionnel prend tout son sens. L'ouverture au monde de l'entreprise en est un exemple significatif.

Les jeunes, d'ailleurs, utilisent souvent le terme de « la vraie vie ». Peter Berger et Thomas Luckmann⁸⁶ définissent la socialisation secondaire comme « la construction sociale de la réalité » ou encore « l'acquisition de connaissances spécifiques de rôle, les rôles étant directement ou indirectement enracinés dans la division du travail ». Mais la socialisation secondaire ne peut se résumer au cadre de travail : « la socialisation primaire est celle que subit l'enfant dans son enfance ; la socialisation secondaire consiste en tout processus postérieur qui permet d'incorporer un individu déjà socialisé dans de nouveaux secteurs du monde objectif de la société » Muriel Darmon⁸⁷.

La fierté, mais aussi l'ambition sont au rendez-vous dans « ce monde objectif de la société ». C'est ainsi que Muriel Darmon intègre la socialisation professionnelle dans la socialisation secondaire : « Toute activité salariée ordinaire est susceptible de comporter des processus de socialisation professionnelle, quand bien même ils ne seraient pas aussi institutionnalisés ou encadrés par l'institution scolaire que ceux qui prennent place dans la fabrique du médecin : il y a une socialisation professionnelle des Bouchers, des sportifs, des acteurs, des gardiens de prison, des ingénieurs du son, des strip-teaseuses des deux sexes, des policiers, des joueurs de cartes professionnelles, ou bien des comptables »⁸⁸.

4.3 La professionnalisation

C'est d'abord dans les milieux professionnels que cette question est abordée. Ainsi prenons la définition donnée par Guy Le Boterf d'un professionnel compétent⁸⁹ : Un professionnel sera reconnu comme compétent si ses clients actuels ou potentiels peuvent lui faire confiance s'il prend en temps opportun des initiatives pertinentes dans des situations complexes, incertaines ou inédites ; s'il se distingue par son intelligence des situations, s'il ne laisse échapper aucun détail important de la demande du client ou de la situation problème à traiter, s'il met en œuvre des

⁸⁶ Berger, P. & Luckmann, T. (1996). *The social construction of reality. A treatise of the sociology of knowledge, trad.: La construction sociale de la réalité*. Paris: Armand Collin 2006.

⁸⁷ Ibid p. 7

⁸⁸ Ibid p. 91.

⁸⁹ Le Boterf, G. (2007). *Professionnaliser. Le modèle de la navigation professionnelle*. Paris : Editions Eyrolles. p. 23.

pratiques professionnelles pertinentes tout en combinant et mobilisant des ressources personnelles appropriées dans des contextes particuliers, s'il coopère de façon efficace et fait appel si nécessaire à des ressources qu'il ne possède pas lui-même pour comprendre et réagir, s'il tire régulièrement les leçons de l'expérience pour transposer et apprendre à apprendre et s'il agit en conformité avec une éthique de service par rapport à ses clients. »

Guy Le Boterf complète sa définition en situant la professionnalisation au carrefour du sujet (son histoire et sa socialisation), des situations professionnelles qu'il a rencontrées et des situations et parcours de formation qu'il a suivis.

C'est à partir d'une telle définition que peut se mettre en place la formation continue dans les entreprises, indispensable au développement de nouvelles compétences des salariés. Comme le définit Jean Marie Barbier dans le vocabulaire d'analyse des activités⁹⁰ « Propriété conférée à des sujets individuels et/ou collectifs par attribution de caractéristiques construites par inférence à partir de leur engagement dans des activités situées, finalisées, donnant lieu à une attribution de valeur. Les compétences jouent un rôle central dans le réseau sémantique qui caractérise les cultures d'action correspondantes : cultures du développement de compétences, culture de la professionnalisation, culture de l'accompagnement, par exemple ».

La mise en situation et la contextualisation se trouve au cœur de l'enseignement professionnel et de l'apprentissage au sens défini par Jean Marie Barbier. La définition qu'il donne intéresse directement la formation professionnelle continue mais aussi l'enseignement professionnel : « intention de transformation continue de compétences en rapport avec une intention de transformation continue d'activités »⁹¹. En revanche, la formation professionnelle s'appuie sur l'expérience. Le développement professionnel passe par l'expérience. Selon Dubet (2000), nous sommes « sommés », dans le contexte professionnel de prendre en considération l'expérience pour « transformer » l'activité des individus.

4.4 Comment les jeunes de LP construisent leur parcours de professionnalisation ?

De nombreux exemples dans les classes de seconde professionnelle illustrent le concept d'Erickson mais aussi les injonctions contradictoires qui rendent difficiles les choix des jeunes et l'autodétermination : la famille et le conseil de classe dont les avis sont partagés, même lorsque le jeune a le choix entre passer en classe de seconde générale ou commencer une formation professionnelle. Il faut souvent du temps (une année minimum) pour que ses propres choix soient validés.

⁹⁰ Barbier, J-M. (2017). *Vocabulaire d'analyse des activités*. 2^o édition revue et augmentée.

Paris : Presses Universitaires de France. p. 62

⁹¹ Ibid p. 163

Ces jeunes vivent ainsi un décalage majeur entre les sphères de leur existence : alors que leur « moi familial » porte une injonction à la réussite scolaire et professionnelle leur « moi scolaire » les conforte au risque de trahir cette injonction, pendant que la société française leur fait comprendre qu'ils ne sont pas attendus et qu'ils n'ont pas leur place. Forger un rapport positif à soi, dans ces conditions, s'avère particulièrement difficile : s'identifier aux attentes familiales expose au risque de la trahison et de la haine de soi ; s'identifier à son avenir probable revient à rompre le fil de l'identité familiale.

Depuis toujours au lycée Albert de Mun, la question de la tenue vestimentaire des jeunes est un point sensible et particulièrement délicat à régler. En effet il s'agit là d'un objet de socialisation pour entrer dans un « nouveau monde objectif de la société ». La tenue vestimentaire habituelle des jeunes est rarement en conformité avec les tenues vestimentaires obligatoires dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration par exemple.

Comment faire pour aider le jeune à porter un costume-cravate tous les jours sur son lieu de travail alors qu'il préfère au quotidien porter des jeans des sweat-shirt des T-shirts ou encore des sweat-shirt à capuche ? Comment faire pour aider les familles à accompagner leur enfant dans cette nouvelle vie ? Le costume coûte cher (et il en faut plusieurs !) ? Comment entretenir ce costume ? ... le diable se niche dans les détails !

Il s'agit là d'un élément dans la socialisation secondaire qui va faire entrer le jeune dans l'univers du monde réel auquel la famille ne peut ou ne veut pas le faire accéder. La socialisation secondaire prend tout son sens dans l'enseignement professionnel et les parents en sont parfaitement conscients. C'est aussi ce qui permet au jeune de prendre de la distance progressivement avec sa famille dans la confiance et la sécurité

La dimension professionnelle de la socialisation secondaire est dominante comme nous le signifient Peter Berger et Thomas Luckmann. Ils s'appuient sur l'exemple de «la fabrique d'un médecin » qu'ils prennent pour exposer cette domination de l'insertion professionnelle dans la socialisation secondaire, mettre en avant l'intégration du médecin dans un groupement social. Dans les années de formation médicale, la particularité entre la formation scolaire à l'université et celle en situation quasi professionnelle par stages effectués à l'hôpital marque bien des approches sociologiques de la socialisation secondaire.

La socialisation de l'enseignement professionnel permet à ces jeunes en formation Bac professionnel ou Brevet de Technicien Supérieur d'accéder à la réalité de la société comme les médecins en formation accèdent à la réalité du monde hospitalier grâce aux stages à l'hôpital, ce qui est si bien démontré dans l'étude de Péter Berger et Thomas Lockmann.

En réalité, c'est l'intégration dans le monde professionnel et dans les « corporations professionnelles » qui permet la socialisation secondaire des jeunes. Cette rupture avec le monde scolaire les oblige à se lancer dans une nouvelle aventure dont ils ne connaissent rien mais qui va leur permettre de s'épanouir.

C'est pour cette raison que les établissements doivent être ouverts à la profession comme nous le dit le Directeur Délégué à la Formation professionnelle du lycée Georges Baptiste de Canteleu : « Pour moi un lycée professionnel et technologique doit être un forum, c'est-à-dire qu'au-delà des enseignements, les élèves sentent qu'il se passe quelque chose dans le lycée : qu'il y aient des chefs en résidence qui viennent réfléchir sur leurs prochaines cartes ou un nouveau concept de restauration, qu'il y aient des professionnels qui viennent parce qu'ils ont besoin de se rencontrer là, parce qu'ils savent que l'on va être en capacité de leur apporter des réponses, que des élèves soient sollicités pour faire des recherches et du développement pour une entreprise locale mais aussi parce que nous leur avons donné un challenge à apporter pour un restaurateur. Il faut qu'il y ait une énergie qui soit palpable au quotidien dans le lycée, donc une émulation. »

Cette ouverture passe aussi par la participation des concours des jeunes. Cyrène Randrianasolo médaillée d'or aux Young Chef Olympiades 2019 à Calcutta en Inde devant 54 autres concurrents de 54 pays différents considère bien que toute expérience est bonne à prendre et qu'il ne faut pas se focaliser sur le fait de gagner mais le fait de réussir et de tenir jusqu'au bout.

Les enseignants accompagnent les jeunes, comme le montrent les exemples ci-dessus, à devenir acteurs de leur professionnalisation. C'est ce que nous dit Guy Le Boterf⁹² dans la présentation d'un professionnel reconnu. Ainsi les enseignants et plus généralement l'ensemble du lycée professionnel aident les jeunes à se projeter dans leur futur emploi et à identifier les connaissances, compétences, et comportements au travail qu'ils devront progressivement acquérir. Nous avons pu observer tous ces moments dédiés à l'explication des représentations sur les métiers et sur le travail à effectuer pour faire évoluer les jeunes.

La professionnalisation des élèves et des étudiants en lycée professionnel passe aussi par la mise en responsabilité. Cette dimension est indispensable dans le processus. Permettre aux apprenants de participer à leur propre progression, à leur propre évaluation et à la mise en œuvre des stratégies d'apprentissage est indispensable. Cette démarche, qui peut être introduite dans le système scolaire, prend toute sa place en lycée professionnel.

C'est ainsi que les jeunes sont invités à participer à des dispositifs de créations de « junior entreprise » ou d'associations comme c'est le cas au lycée Albert de Mun avec l'association « les professionnels de Mun » : Les étudiants, qui gèrent l'association sont ainsi acteurs de leur apprentissage et exercent un auto-contrôle sur leur activité.

La socialisation est étroitement liée à la professionnalisation, à l'entrée sur le marché du travail qui se fait de plus en plus en lien avec le projet du jeune. La construction du rapport au futur opérée durant la socialisation secondaire à travers l'investissement scolaire, prend une dimension centrale dans les stratégies que les jeunes mettent en œuvre pour entrer sur le marché du travail.

⁹² Le Boterf, G. (2007). *Professionnaliser. Le modèle de la navigation professionnelle*. Paris : Editions Eyrolles. p. 23

Le projet pour les jeunes est d'autant plus important que l'incertitude s'accroît et que les règles anciennes se transforment. Un champ des possibles et le flou qui va avec renforcent aussi bien l'importance professionnelle de socialisation que du projet. De plus en plus ils cherchent à donner de sens plus qu'à acquérir un titre professionnel.

4.5 La coopération internationale et interculturelle en lycée professionnel : un apprentissage du vivre-ensemble dans une perspective de recherche de l'excellence.

Le vivre-ensemble au sein d'un lycée professionnel est à envisager selon une perspective interculturelle. L'ouverture à l'international est un moyen de faire vivre celle-ci. Néanmoins plusieurs questions structurent la réflexion du chef d'établissement que je suis et du chercheur que je suis en train de devenir. Les enseignants des lycées professionnels sont-ils concernés par ce qui se passe au-delà des frontières nationales ? Les jeunes engagés dans la voie de la formation professionnelle s'intéressent-ils et se donnent-ils les moyens de s'ouvrir à ce qui se passe au-delà des frontières nationales ? En quoi des perspectives internationales peuvent-elles être propices à l'émergence de styles originaux de formation ? La coopération transculturelle entre les établissements est-elle réelle dans l'enseignement professionnel ? C'est à partir de ces quatre questions que nous nous proposons d'analyser les effets d'un partenariat stratégique Erasmus+ sur l'ouverture à l'expérience des autres au sein d'un lycée d'enseignement professionnel.

Dans les entreprises françaises, la prise en compte du multiculturalisme est à la fois une nécessité et une opportunité comme en témoigne Daniel Dreux, Vice-Président des ressources humaines de Disneyland Paris en 2011 auprès d'Yvon Gattaz dans la Revue « L'entreprise et les Jeunes », p.295 : *Travailler à Disneyland, ce n'est pas seulement travailler pour une marque qui fait rêver, C'est aussi être membre d'une troupe reflétant la diversité culturelle mondiale. Plus 200 nationalités sont ainsi représentées chez nous ! Et dans nos parcs, ce sont 20 langues différentes qui sont parlées par nos salariés. (..) La capacité linguistique des salariés est donc primordiale.*

Au travers d'un projet européen, nous pouvons présenter les compétences majeures qu'un dispositif de formation ERAMUS+ *Conscious Caterers, Sustainable Systems* (Cuisiniers conscients, systèmes durables : C2S2) développe auprès des élèves inscrits dans un parcours de formation en hôtellerie dans le lycée professionnel Albert de Mun à Paris depuis trois années scolaires. Ce programme mené conjointement, dans des établissements équivalents en France, en Suède, en Turquie et en Inde permet aux jeunes de développer de nouvelles pratiques culinaires avec des produits naturels issus de l'agriculture traditionnelle respectueuse de l'environnement. Au travers des conférences et des actions menées dans chaque pays, c'est plus de 500 jeunes qui sont sensibilisés à cette démarche C2S2. L'analyse des effets de ce dispositif Erasmus+ sur la vocation professionnelle des élèves prend appui sur des entretiens semi-directifs effectués auprès de 5 enseignants à propos de leurs regards portés sur l'évolution des élèves confrontés à la rencontre d'autres cultures et auprès de 25 élèves confrontés aux nouveaux regards portés par les enseignants sur eux-mêmes.

Le croisement des analyses de contenus des entretiens semi-directifs des élèves et des enseignants est l'occasion d'identifier les niveaux de coopération internationale qui permettent à des élèves d'accepter de se confronter à l'expérience d'autres élèves possédant des normes et des valeurs exotiques. Ainsi, le premier niveau de coopération internationale émerge lorsqu'un élève perd des habitudes et accepte d'en acquérir d'autres qui lui étaient pourtant étrangères. Aussi, « le travail de l'expérience ne se traduit pas uniquement par de nouveaux moyens opératoires. C'est aussi la construction d'une autre façon de voir le monde »⁹³ (Barbier & Thievenaz, 2013, p.257). Nous mettons également en exergue un deuxième niveau de collaboration internationale au moment où un élève va s'étonner de vivre l'inconnu d'une relation inédite sans crainte de ne plus être soi-même. « L'étonnement apparaît comme un levier pédagogique permettant de susciter le désir d'apprendre et l'acquisition de nouvelles connaissances chez l'élève »⁹⁴ (Thievenaz, 2017, p.40).

La démarche C2S2⁹⁵ a été pilotée par le lycée Albert de Mun durant trois ans en lien avec trois établissements : Cankaya Halk Egitimi Merkezi de Ve Aksam Sanat Okulu en Turquie, Virginska Gymnasiet en Suède, International Institute of Hotel Management de Calcutta en Inde. Le projet a pour objectif de sensibiliser les jeunes aux questions du développement durable dans le domaine de la restauration dans le cadre d'une coopération internationale. C'est aussi l'occasion pour les jeunes de découvrir des pratiques professionnelles issues de quatre cultures différentes, de partager des émotions, de développer une intelligence interculturelle et de construire des gestes professionnels métissés.

4.5.1 Le partage d'émotions est le creuset d'une intelligence interculturelle adaptée à la construction de compétences professionnelles.

La plupart des jeunes ont exprimé leur volonté de participer à ce projet : Marie nous dit « *Justement c'est l'échange, et le fait de découvrir, enfin une nouvelle expérience, de sortir de ma zone de confort. Et oui, découvrir de nouveaux horizons, de nouvelles choses, un autre mode de fonctionnement et de vie* ». Antoine ajoute : « *Il y en a plusieurs. Déjà il y a cet échange que l'on peut avoir avec différents pays, puisqu'il y en avait deux, trois pays, pardon, différents qui participent, cela permet aussi de voir leur culture, leur façon d'être et de vivre en communauté avec eux. C'est quelque chose qui pouvait m'intéresser* ».

Sybille de son côté précise : « *Déjà, j'ai eu aucune expérience avec des étrangers, du coup, même, j'en ai parlé avec mes parents. Ils ont trouvé que c'était une bonne idée même, pour connaître de meilleurs mots de vocabulaire, parce que je ne sais pas si j'aurais accepté si c'était à Paris par exemple, mais là c'est à la campagne, c'est un bon lieu pour faire des échanges comme ça* ».

Camille : « *Le collectif et le partage avec d'autres cultures, d'autres pays et le fait de revenir aux sources (...) en ayant déjà échangé auparavant avec ceux qui étaient déjà venus en Ardèche. Ça m'avait conquise comme projet et*

⁹³ Barbier, J-M & Thievenaz, J. (2013). *Le travail de l'expérience*. Paris : L'Harmattan. p.257.

⁹⁴ Thievenaz, J. (2017). *De l'étonnement à l'apprentissage*. Louvain-la-Neuve : De Boeck Supérieur. p.40.

⁹⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=vqmxj-zxcU>

agréablement surprise par rapport aux personnes et le concept, enfin, leur lien avec la nature c'est vraiment dingue (...) découvrir les manières de cuisine, quand on échange en cuisine les manières dont eux cuisinent le produit ce n'est pas la même chose, le rapport qu'ils ont avec la nature, il y en a certains qui découvrent ce que c'est vraiment, alors que nous on peut avoir la chance, on a la chance de pouvoir le partager au quotidien mais on ne l'exploite pas forcément, alors qu'il y en a d'autres qui voudraient partager mais n'ont pas trop les moyens de vivre ce qu'on vit là au quotidien et je pense que l'on ne saisit pas l'opportunité que l'on a, la chance que l'on a, nous ».

Et les jeunes des autres pays expriment aussi leur satisfaction de participer à ce projet :

Cajsa : "well, because it's being a number for a few years now, I think, to begin when you have an idea and you think, "Oh, we do this or do that" it's gone a be about this I move to talk a lot, in the beginning for me and always lot about the food from customs : "ok we had an system of a food and how to work with the food, and food, and food an everything, but the moment when you go on and work with this project now, or dishes sees after, I think it's a lot about the human as well, so for me it's been the change I see in myself and how the way I teached and the way I see things has changed so much with this project, yeah I think that's."

Emma: "my motivation of protease painting is a care about the vehement; I want to see how all the countries in the world work with system able how you say "system able "you work (...) yes And it's very interesting because it's very different in Sweden, and well you get lot of knowledge and bigger point of you how everybody's is working. Then, we can change our way of working where we see how everybody else is working so we can share with each other".

C'est pendant la dernière phase du projet Erasmus+ que nous avons procédé aux interviews des jeunes et des enseignants des différents pays. Ce sont des récits de vies, des récits d'expériences qu'il a fallu classer. Nous avons choisi la méthode de Michelle Larivey⁹⁶ qui propose les catégories suivantes : Les émotions repoussées (troubles, paniques), les émotions simples (gratitude, détresse, fierté), les émotions mixtes (honte, pitié, passion) et les pseudo-émotions (appréhension, humour)

Lors de l'analyse des entretiens, nous ne relevons aucun commentaire laissant entrevoir une émotion repoussée, ce qui ne veut pas dire que cette émotion n'est pas présente chez les élèves de lycée professionnel. En effet le nombre de jeunes qui s'investissent dans un projet international ou qui décident de partir en stage à l'étranger est très réduit. Et ce sentiment d'effroi est très présent chez les jeunes de lycée professionnel. C'est ce qui explique que ceux qui participent à ce type de projet ont surmonté cette peur et donc expriment très peu cette émotion.

Découvrir un univers nouveau et différent, se tourner vers une culture nouvelle, découvrir la richesse de l'autre dans son environnement, reste une compétence exceptionnelle pour les jeunes de bac professionnel ou de CAP. Attitude très compréhensible dès lors que les jeunes ne sont pas à l'aise dans leur histoire personnelle, dans leur environnement, et ne maîtrisent pas bien les langues et tous les outils d'une communication. Pour beaucoup ils ont déjà vécu des situations déstabilisantes au collège et ont ressenti la différence entre eux et ceux qui étaient à l'aise avec les

⁹⁶ Larivey, M. (2002). *La puissance des émotions. Comment distinguer les vraies des fausses*. Montréal: Editions de l'Homme.

jeunes des autres cultures dans le cadre des échanges scolaires qui ont eu lieu. Ajoutons le fait que souvent ces échanges ont lieu avec un hébergement dans les familles pour mieux connaître la vie quotidienne dans le pays concerné, objectif louable mais avec des moyens qui font des ravages auprès des familles qui n'ont pas la possibilité d'accueillir à la maison une personne de plus. L'effet de la discrimination est ici délétère et il faut des années pour redonner la possibilité aux jeunes et aux familles de s'intéresser à une autre culture, un autre pays, une autre façon de penser. Une forme de ressentiment est très ancrée chez les jeunes et lorsque les enseignants réussissent à mener un projet ERASMUS+ avec eux, c'est une grande victoire qui a pour creuset le lycée professionnel dans son entièreté.

Nous relevons par ailleurs peu d'appréhension de la part des élèves qui ont choisi de s'engager dans un programme d'enseignement et de formation qui dépasse les frontières de l'établissement. Cela semble en cohérence avec l'enthousiasme des jeunes à participer à cette action. « Je ne connais pas la culture de ces pays-là (...) Est-ce qu'au quotidien c'est différent ? » « J'ai aucune expérience avec les étrangers » « j'en ai parlé avec mes parents. Et ils m'ont encouragé.

Ce sont des émotions fondamentales qui sont le plus souvent exprimées avec une capacité d'émerveillement qui est l'occasion pour les élèves de contacter les racines corporelles du plaisir et de partager avec d'autres des sensations inédites : « Ils ont un cœur énorme » « J'ai découvert que je suis à l'aise socialement » « faire voir aux autres notre culture, la France, partager notre patrimoine » « découvrir d'autres cultures c'est enrichissant ». La rencontre d'autres cultures est l'occasion pour les élèves de témoigner de leurs passions à se sentir de plus en plus compétent dans une voie professionnelle qu'ils ont le sentiment d'avoir choisi : « La cuisine est une passion que l'on partage tous ! » « C'est une problématique commune » « On se retrouve tous au moment où l'on passe à table » « hier soir quand le chef indien a préparé le repas, c'était super de découvrir ensemble des saveurs nouvelles »

4.5.2 Le vécu d'une expérience interculturelle favorise l'émergence de nouvelles compétences professionnelles.

« L'expérience, dans sa dimension professionnelle, est à la fois une propriété du sujet et une potentialité pour les situations professionnelles, un rapport entre le sujet et son parcours, entre ses qualités et leurs usages productifs » selon Grasser et Rose (2000). Les apports professionnels sont considérables pour les jeunes qui ont participé à ce projet. Les professionnels expriment clairement leur intérêt pour ceux qui ont réussi à surmonter leurs peurs et ont tant appris.

On peut lire dans le rapport final de ce projet Erasmus + les impacts les plus importants constatés sur les participants des institutions scolaires et dans les foyers : Partage d'expérience par les partenaires pour chaque activité, naissance de nombreuses idées à adapter dans les autres établissements. La pratique intensive de l'Anglais a permis également d'élever sensiblement le niveau général, et l'attrait pour pratiquer les langues étrangères. Lors des différents voyages associés à ce projet Erasmus+, chaque élève a pu prendre confiance en lui, s'ouvrir et prendre conscience de ses compétences linguistiques, quel que soit son niveau. Cela a motivé les établissements

scolaires à mettre en place les sessions de stage à l'étranger. Les élèves se rendent bien compte que cette expérience leur apporte un plus professionnel : « *Professionnellement, on n'apprend pas beaucoup parce qu'en France la gastronomie est de haut niveau mais c'est une ouverture à la personne. A Paris, on est fermé (..) Découvrir les manières de cuisiner (...) le rapport avec la nature différent selon les pays* »

L'impact d'un projet interculturel est aussi significatif chez les élèves des différents établissements scolaires, comme en témoigne Cajsa de Suède : « *I think international, I mean, the way I see it with this project this scope two sides, you have the work it do at home with the system your ability and how you will to set it up but so you have the international side you know work in without the countries, and I mean now all students gets to travel and small groups to do this but somehow brings different levels I don't know, they turn about himself, we learn about the students, and you just say different codes and you understand then because in Sweden we have the same problem, you know people are afraid of new codes that comes to Sweden and it's about work within in school cause you bore meeting out of a nation and you like at home it's well you know it's wormed when you have different codes, you now so it's helps in a lot of ways* ».

Au-delà d'une vision dithyrambique d'une formation ouverte à l'international, il appartient aux éducateurs, aux enseignants et au chef d'établissement de rester vigilant sur un point crucial : Avant de rechercher l'intérêt professionnel de l'activité internationale dans un lycée professionnel, il est nécessaire de rester à l'écoute des expériences émotionnelles réellement vécues par les jeunes à l'international. Nous avons ainsi découvert que la peur de s'exposer devant les autres, auprès de jeunes d'une autre culture, représente un frein à ce type de projet pourtant indispensable aujourd'hui pour le développement de la carrière des jeunes, après leur formation.

Ce sont des considérations totalement extérieures à la pédagogie qui sont à l'œuvre dans ce type d'action. Afin de développer des compétences humaines et professionnelles exceptionnelles, « l'Autre » est nécessaire à la construction identitaire d'un élève de lycée professionnel, tant au niveau de l'image qu'il a de lui-même que de la confiance qu'il éprouve pour lui-même. Au sein d'un collectif professionnel, la confiance en soi est à associer constamment à une confiance envers un autre qui permet à un accomplissement personnel de se réaliser à travers la réalisation d'un chef d'œuvre collectif.

Afin de coupler ce sentiment de confiance en soi et une compétence à réaliser un chef d'œuvre collectif, une démarche collaborative a été mise en place au sein d'un Consortium de 3 lycées professionnels avec des sections peu valorisées dans le cadre du programme ERASMUS+. L'objectif premier affiché était de valoriser les apprenants de la voie professionnelle pour leur redonner confiance en eux-mêmes, afin qu'il puisse construire un authentique projet personnel et professionnel. La voie professionnelle est très souvent victime de préjugés et dénigrée par beaucoup dans la société et dans les familles des apprenants. Les apprenants qui ont choisi cette voie en souffrent et peuvent se réfugier dans des comportements problématiques (refus d'autorité, décrochage scolaire, absentéisme).

En leur proposant de s'inscrire dans un projet de mobilité professionnelle Erasmus+, nous nous donnons comme objectif une évolution de leur estime qu'ils ont d'eux-mêmes en valorisant leur

parcours et en leur donnant l'occasion de développer des savoir-faire et des savoir-être pour s'intégrer professionnellement dans un collectif de travail. L'acquisition de compétences linguistiques contribue à cette évolution. L'immersion dans une entreprise étrangère est un formidable outil d'apprentissage et de développement, surtout pour des apprenants à besoins particuliers. Cette valorisation se construit dans un premier temps en interne au sein des lycées membres du consortium et dans un second temps auprès de nos partenaires extérieurs et des parents des élèves.

La reconnaissance d'un élève au travers de la rencontre d'un Autre que lui-même commence au sein de la classe, de l'établissement puis en inter-établissement. Cette progressivité permet à un jeune de s'inscrire dans un projet ambitieux qui va l'amener progressivement à prendre son envol vers de nouveaux horizons culturels. Ce principe d'équilibre majorant est essentiel afin que l'élève structure sa propre autodétermination à rencontrer l'inconnu en toute sérénité. La patience fait partie de ces compétences éducatives qui permettent à un élève de prendre son temps pour passer d'une identité défensive à une identité proactive.

C'est à ce prix qu'une confiance résiliente va devenir pour l'élève le principal atout pour que ses environnements éducatifs lui fassent confiance. La construction d'un consortium d'établissements scolaires représente également une formidable expérience pour les enseignants qui apprennent à reconnaître les expériences d'autres enseignants dans des établissements voisins. Le décroisement et le partage d'expérience renforcent le travail en commun et le dynamisme d'un processus où le Je et le Nous sont deux facettes d'un phénomène humain qui reconnaît une personne dans sa singularité et qui reconnaît un individu comme indivisible d'une œuvre collective.

En tant que chef d'établissement et en tant que chercheur il m'appartient d'approfondir les phénomènes de formation qui sont à l'œuvre lorsqu'un élève vit en totalité une formation mobile : la préparation au voyage, le vécu expérientiel loin de ses habitudes culturelles, le retour dans son établissement. Il convient ainsi d'identifier les effets d'une telle démarche interculturelle sur un équilibre personnel.

Des indicateurs sont à élaborer pour comprendre de façons approfondies de quelles façons se développent une maturité psycho-sociale, une autonomie dans les apprentissages, un savoir-être bienveillant et un savoir-faire efficient, une vision optimiste d'un avenir tant personnel que professionnel. Une telle analyse mérite de développer une approche réflexive qui permet de mieux comprendre quelques courants pédagogiques qui ont inspiré les styles de formation adaptés aux besoins prioritaires des élèves présents dans les enceintes des lycées professionnels.

4.6 Les styles de formation en lycée professionnel inspirés de quelques courants pédagogiques significatifs.

Les enseignants que nous avons rencontrés au lycée Albert de Mun semblent mettre en œuvre une pédagogie active dans la droite ligne des courants de pédagogie nouvelle développée dans la seconde moitié du siècle dernier. Ces enseignants après avoir exercé une autre activité

professionnelle avant de devenir enseignant, se trouve au carrefour d'une socialisation professionnelle métissée lorsqu'ils s'inscrivent dans un entre-deux professionnel où ils viennent de quitter une communauté professionnelle tandis qu'ils ne sont pas encore tout à fait considérés comme d'authentiques enseignants.

En attente de reconnaissance, ils ne bénéficient pas toujours d'une formation pédagogique avant de commencer à enseigner ; cependant, ils ont une expérience antécédente qui leur permet de mettre en œuvre rapidement les outils pédagogiques décrits par les pédagogues comme Maria Montessori, Célestin Freinet ou encore si l'on remonte aux siècles précédents, John Dewey ou Jean Baptiste de la salle. Cependant, c'est souvent de façon spontanée et sans références théoriques préalables que ces enseignants mettent en pratique des méthodes pédagogiques intuitives. Très souvent, ces méthodes sont décrites dans le cadre de l'enseignement primaire, ou le collège et parfois le lycée.

Il nous appartient ici de conjuguer ces pratiques pédagogiques à l'aune des normes culturelles qui gouvernent la vie des établissements de l'enseignement professionnel et technique. Dans cette perspective, nous proposons d'illustrer de quelles façons des courants pédagogiques résonnent au cœur des gestes pédagogiques qui sont à l'œuvre au sein des établissements de l'enseignement technique et professionnel.

4.6.1 L'approche humaniste de Maria Montessori

Augustin Mutuale⁹⁷ relève avec beaucoup de détails l'approche humaniste de Maria Montessori « *La méthode Montessori est intéressante en ce qu'elle porte en elle un discours humaniste très fort pour le bien-être de chaque petit d'homme : une méthode qui contient la promesse d'une éducation civilisatrice restaurant l'humanité dans l'amour de son créateur. Son discours, bien que teinté d'une grande religiosité s'adresse à tout homme, l'interpelle et l'invite à une vie réussie. Il y a une philosophie optimiste de l'aventure du petit d'homme sur terre* ».

Cette approche philosophique de l'éducation qui a une vision positive du « petit d'homme » résonne bien avec ce que nous avons entendu auprès des jeunes qui relèvent toujours le défi de se former et de se préparer avec dynamisme à leur avenir. Nous retrouvons aussi chez les enseignants, les chefs d'établissement, les éducateurs dans l'enseignement technique cette vision positive sur le jeune pour l'emmener vers la réussite de sa formation et aussi de sa vie comme l'a observé Augustin Mutuale chez Maria Montessori. Celle-ci, donne une dimension profondément spirituelle à l'éducation : « l'origine du développement réside dans l'âme. L'enfant ne grandit pas parce qu'il se nourrit, parce qu'il respire, parce qu'il vit dans des conditions climatiques appropriées, il grandit parce que la vie potentielle en lui s'est épanouie, devient réalité, parce que l'embryon fécond, qui est à l'origine de la vie, continue son développement conformément à son programme biologique héréditaire. »⁹⁸.

⁹⁷ Mutuale, A. & Weigand, G. (2011) *Les grandes figures de la pédagogie*. Paris : Pétra. p.212.

⁹⁸ Montessori, M. (1963). *Communications*. Repris dans l'association Montessori Internationale, N°3. p.70.

Selon elle, l'être humain n'est pas assujéti à certains comportements puisqu'il possède une adaptabilité quasi illimitée pour s'ouvrir constamment au monde qui l'entoure. Cependant, en nous référant à cette conception du développement de l'être humain, les élèves, les enseignants et tous les personnels que nous avons pu rencontrer lors d'entretiens n'expriment pas l'échange avec autant de clarté bien qu'ils y fassent très souvent référence. La méthode Montessori se compose de cinq groupes d'activités : 1/ les exercices de la vie quotidienne 2/ le matériel sensoriel 3/ le matériel langagier 4/ les outils mathématiques 5/ le matériel destiné à l'éducation cosmique

Cette méthode est essentiellement destinée à la petite enfance dans les « home pour enfants. ». Maria Montessori n'accorde aucune importance à la constitution de groupes homogènes d'âge. Bien au contraire, elle préconise la constitution de groupes autour d'un projet, d'une activité. C'est le projet commun qui réunit les enfants et non l'appartenance à une tranche d'âge. Nous retrouvons cette réalité dans l'enseignement professionnel où les jeunes arrivent avec un projet et un objectif professionnel. C'est cet objectif qui réunit les jeunes et constitue les groupe-classes. En seconde professionnelle, par exemple, quand ils arrivent, les jeunes ont entre 15 et 20 ans, mais ils expriment tous le même projet, la même envie de réussir après une période plus ou moins longue de difficultés dans le monde scolaire.

L'environnement social prend toute sa place dans le premier exercice de la méthode : L'environnement doit fournir à l'enfant toute possibilité de concentration et de choix. Les objets de cet environnement devraient facilement être mémorisés par l'enfant. Il faudrait qu'il y ait un certain nombre d'objets dont l'enfant puisse, le moment venu, se souvenir. Il faudrait aussi qu'il parvienne à se souvenir de la place qu'occupe chaque objet de sorte que l'environnement, au bout d'un certain temps, n'apparaisse plus à l'enfant comme une nouveauté ; c'est à partir de là qu'il ne dispersera plus son attention.

Cet environnement est tel qu'on le croirait imprégner de l'esprit de l'enfant, de sorte que, lorsque l'enfant choisit une activité, ce choix est conscient et la concentration lui paraît aisée. Ainsi, lorsque l'enfant pénètre dans la salle, animé par des activités intérieures, qu'il souhaite exprimer, son attention n'est pas détournée par des choses nouvelles ou inhabituelles. Il est incontestable que les faits qui exercent sur nous un certain environnement donné, habituel, et très grand, soit un environnement qui ne nous distrait pas et qui contient tout ce qui est indispensable, parce qu'il nous est familier et adapté il diffuse un sentiment de sécurité.⁹⁹ L'environnement c'est aussi par-là que commence toute activité dans l'enseignement professionnel.

C'est un moyen de sécuriser un élève mais aussi le premier pas avant de lui permettre de se mettre en action. Le jeune prend connaissance de tout ce dont il a besoin pour réaliser son projet. C'est sécurisant pour que le projet aboutisse parce que le jeune prend connaissance de tout ce qui l'entoure, mais aussi, comme le dit Maria Montessori, parce que le jeune retrouve toujours le même environnement, les mêmes objets utiles au même endroit. La sécurité matérielle se double de la sécurité psychologique.

⁹⁹ Ibid p.61

Les exercices de la vie quotidienne de M. Montessori sont des besoins quotidiennes pratiques qui sont utiles aux soins de sa propre personne : se laver les mains, pour l'environnement ; s'occuper des fleurs, pour la société ; recevoir de la visite, et pour l'exercice physique, par exemple marcher sur un fil. Cette approche est proche d'une matière que l'on retrouve dans toutes les formations professionnelles mais qui n'existe pas dans les filières générales : Prévention Santé Environnement : (extrait du référentiel de CAP) L'enseignement de prévention santé environnement (PSE) conforte et complète les acquis de la scolarité obligatoire, notamment ceux relevant de la culture scientifique et de la maîtrise de la langue.

Cet enseignement contribue aux actions prioritaires d'éducation et de prévention définie par les plans nationaux et européens dans les champs de la santé, de l'environnement et de la santé au travail. Il participe également à la construction du parcours éducatif de santé et du parcours citoyen. Dans le cadre de la formation « tout au long de la vie », cet enseignement prend en compte la diversité des besoins et des attentes des élèves. Cet enseignement est dispensé et évalué par les professeurs de biotechnologie-santé-environnement.

Il vise à former des personnes responsables, sensibilise à la prévention au sein de leur environnement, en particulier professionnel, en développant chez les élèves des connaissances dans le cadre de la prévention, de la santé et de l'environnement, une approche analytique qui s'appuie sur différentes démarches, une culture scientifique, la distinction entre des faits scientifiques et des idées préconçues qui aiguisent le sens critique et autorisent des choix éclairés, des compétences sociales et civiques permettant de s'insérer dans la société, dans le respect de soi et des autres et un comportement responsable vis-à-vis de sa santé et de son environnement.

Les objectifs de formation de l'enseignement de PSE s'organisent autour de quatre grandes thématiques : l'individu responsable de son capital santé, l'individu responsable dans son environnement, l'individu impliqué dans son milieu professionnel dans la prévention des risques, et enfin l'individu consommateur averti. Ces thématiques comportent des modules qui permettent de construire des compétences et de mobiliser des notions clés associées dans des situations de complexité croissante. Selon une logique spiralaire, certaines notions sont reprises et approfondies tout au long de la formation, en particulier dans le domaine de la prévention des risques professionnels. Cette approche favorise la consolidation des acquis et leur approfondissement par l'appropriation de nouvelles notions au fur et à mesure que se développe l'expérience du milieu professionnel, notamment au travers des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP).

Ce programme permet d'acquérir des notions de biologie humaine et d'écologie qui conduisent l'élève à mieux connaître son corps, à comprendre son fonctionnement physiologique et à découvrir les impacts environnementaux de ses activités. Cette formation éclaire les choix de l'élève relatifs à sa santé et au respect de l'environnement. Elle l'amène également à construire son jugement, à développer des arguments à partir de faits scientifiques objectifs étayés par des données quantitatives issues de statistiques ou de l'analyse de documents scientifiques. Cette méthode de l'apprentissage entièrement motivée par une activité constante est proche de la maîtrise permanente

du matériel décrite ainsi par Maria Montessori : *L'activité* de l'enfant se développe par un rapport direct avec la matière, c'est-à-dire avec des objets scientifiquement déterminés et mis à sa disposition dans son milieu. C'est cette particularité qui permet de résoudre le problème de l'acquisition de la culture.

Cette perspective éducative consiste d'abord à limiter l'intervention de l'adulte, puis à substituer aux anciens enseignements un matériel qui permet à l'enfant d'acquérir de lui-même les connaissances nécessaires selon ses propres besoins de développement. Chaque enfant ayant le libre choix de son activité se développe selon ses besoins créateurs les plus profonds et les plus intimes, et il progresse ainsi dans son instruction. Le développement de la personnalité de l'élève se fait donc par des expériences qui mènent à une culture supérieure. Le maître reste dans son rôle de dirigeant et de guide, mais il n'est qu'une aide, un serviteur, pendant que la personnalité de l'enfant se développe par sa propre force en exerçant son activité ¹⁰⁰.

Dans l'enseignement professionnel, le rôle d'accompagnement de l'enseignant, ou des enseignants en « co-animation » doit être valorisé afin que le jeune vive des situations de réussite. C'est aussi lui qui fait le choix de la méthode qu'il développe pour réaliser l'activité qui lui est demandée. C'est lui qui va choisir les outils et les matériels mis à sa disposition dans l'atelier pour réaliser l'objet, le chef d'œuvre. Il pourra ainsi rechercher les meilleurs outils et les méthodes les plus adaptées pour aboutir à la meilleure réalisation possible d'un geste professionnel. Il apprendra à faire son propre diagnostic de la méthode et des outils utilisés. Les maîtres sont obligatoirement aux côtés des jeunes puisque parfois, ces derniers doivent utiliser des outils dangereux pour lesquels les consignes de sécurité doivent être parfaitement connues. Le rôle d'accompagnateur de l'enseignant est ici primordial tant dans cette dimension sécuritaire que dans une dimension où l'élève est amené à évaluer ses propres actions. L'autonomie de l'élève permet à celui-ci de suivre un rythme de travail propre et de développer sa vitesse personnelle d'apprentissage, au service de la réalisation d'un chef d'œuvre collectif. Ainsi l'élève peut se faire une idée de chaque progrès et réussite durant son apprentissage et gagner ainsi son indépendance vis-à-vis du jugement de l'enseignant ; il peut se consacrer complètement aux problèmes que lui soumet le matériel. Dans chaque matériel, une caractéristique particulière a été isolée, caractéristique à laquelle l'élève peut consacrer toute son attention, de sorte qu'il n'est pas parasité par des choses superflues qui l'attirent dans des activités inutiles et sans but ¹⁰¹(Mutuale, A. 2011, p. 209). Les jeunes de lycée professionnel sont ainsi formés aux logiques de l'autoévaluation qui permet à des stratégies d'autocorrection d'être mobilisées au fur et à mesure qu'un projet collectif avance.

C'est à Munich, chez un lycée-partenaire que nous trouvons l'affichage de la méthode Montessori en lycée professionnel. Dans ce lycée Mose, la méthode est appliquée en intégralité aux jeunes en formation professionnelle. « *Et ici, les enseignants s'intéressent en fait aux étudiants en tant que personnes, et ils se sentent donc comme des personnes* » ; la responsable pédagogique nous explique le fonctionnement :

¹⁰⁰ Ibid p. 107

¹⁰¹Mutuale, A. & Weigand, G. (2011) *Les grandes figures de la pédagogie*. Paris : Pétra. p.209.

« Je dirais que la méthodologie dans notre école en général, mais aussi dans mes différentes classes est très, très vivante, et pour moi c'est difficile de dire que tous les cours se ressemblent. En général, nous avons un visage important, et puis le reste de la leçon est un travail libre des étudiants, et ils peuvent décider s'ils veulent rester dans la classe ou aller ailleurs ; nous avons des salles d'étude de toutes les manières, ils peuvent également les utiliser pendant la classe. Cela dépend de la matière, et cela dépend aussi de l'élève. J'ai donc beaucoup de sujets différents avec le Mose et l'anglais ; Je donnerais des exemples complètement différents pour les deux sujets.

Dans Mose, les devoirs sont définitivement nécessaires, car il faut juste beaucoup de pratique, assez pour aller mieux, comprendre les tâches pour savoir quoi faire. Je dirais que c'est l'essentiel à Mose. Au moins, dans ce programme, pour notre système, pour être bon à l'examen final, en Mose, il faut beaucoup s'entraîner. Et pour cela, vous avez besoin de devoirs. Et c'est pourquoi j'écris toujours les tâches que cet élève doit faire jusqu'à la prochaine leçon. Mais je ne contrôle jamais ça : c'est aux élèves, s'ils pensent qu'ils veulent le faire, pourquoi pas, et c'est bien s'ils ne le font pas.

Et nous avons quelque chose qui s'appelle « conseil de classe » peut-être que vous pourriez traduire comme ça, chaque semaine, et avec chaque classe, et il y a deux professeurs qui sont responsables d'une classe ; et ainsi la classe et les professeurs se rencontrent chaque semaine pendant 45 minutes et ils ont le temps de parler de chaque chose : ça peut être des choses d'organisation mais ça peut aussi être conflictuel. Mais si un conflit survient dans cette classe, la classe à ce moment-là peut en parler. Et moi, en tant qu'enseignant, j'essaie de ne faire que modérer, de modérer la communication.

Dans le conflit entre un élève et un enseignant, j'essaie de dire aux élèves d'en parler à l'enseignant. Nous avons donc différentes classifications d'évaluation, qui sont le produit, la présentation, le portefeuille, le test qui est testé et le comportement au travail. Et il y a des sortes de notes, on les appellerait des « calligries », car ce n'est pas qu'un chiffre, ça veut dire quelque chose, et l'important c'est que notre évaluation ne soit pas prise en compte à la fin, comme une graduation. C'est juste un feedback, pour que les étudiants sachent où ils doivent s'améliorer et où sont leurs points forts ».

Ce témoignage venu de l'autre côté du Rhin, illustre la proximité de la méthode Montessori avec les besoins spécifiques des élèves qui fréquentent les établissements de l'enseignement professionnel. Cette proximité nécessite néanmoins une transposition subtile de la vision éducative de Maria Montessori dans des espaces-temps qui n'ont rien à voir avec une pédagogie qui a vu le jour dans un contexte psycho-pédagogique spécifique. Une démarche approfondie de recherche est à opérer afin de légitimer les pratiques pédagogiques qui dans les lycées professionnels se réclament de la Méthode Montessori ! Ce sera l'occasion pour nous, en tant que chercheur, de distinguer les processus d'apprentissage qui sont sollicités chez un jeune enfant qui découvre avec avidité des situations pédagogiques nouvelles et un jeune adolescent qui, à son entrée dans un lycée professionnel, perçoit toutes situations nouvelles comme un danger, à cause d'expériences scolaires qui ont nié tout plaisir d'apprendre.

4.6.2 La presse d'imprimerie au centre de la classe de Célestin Freinet

Avant de découvrir la classe de Célestin Freinet, il faut retracer son parcours car c'est bien son histoire personnelle tout à fait singulière qui l'oblige à inventer une méthode pédagogique nouvelle qui s'inspire de l'expérience des anciens pédagogues. Sa scolarité le conduit en 1912 à l'école normale mais il est mobilisé en 1915.

Il quitte l'école ; il est volontaire pour être officier et part ainsi à Saint Cyr en banlieue parisienne. Il en sort début 1916 et part au front le vendredi 25 Février 1916. Parti de Lyon, 7 aspirants (...) Pas de train pour Belfort à cause du bombardement. Neige abondante. Comme on s'habitue à tout. Jamais je n'aurai cru partir au front avec cette belle humeur et ce je-m'en-foutisme. Ainsi s'exprime dans ses Carnet de Guerre Célestin Freinet, l'instituteur devenu officier !

En 1917, Célestin Freinet éprouve les douleurs de la blessure : Et moi, peut-être imprudent, je me promenais debout à diriger. Et nos 155 tapaient toujours, en plus sur nous. A un moment donné, comme je venais de donner un VB pour allonger le tir je sens un formidable coup de fouet dans les reins. Je n'ai pas voulu crier tout de suite ni me coucher (...) C'est une balle qui m'est entrée vers le milieu du dos et qui est restée dans l'épaule. Le témoignage de Célestin Freinet dans ses carnets de Guerre fait apparaître une conversion identitaire où une désolation corporelle va laisser la place progressivement à une consolation éducative.

A partir de cette conversion, nous nous proposons de faire un lien entre la blessure de Freinet et celle des jeunes qui arrivent dans l'enseignement professionnel, mais plus encore avec les enseignants qui ont souvent connu les mêmes blessures scolaires lors de leur jeunesse. D'abord, il existe un lien très fort entre les jeunes les plus fragiles et les enseignants de l'enseignement professionnel.

Comme Freinet a dû trouver des méthodes originales pour se faire entendre en classe, malgré sa blessure. Les enseignants, souvent blessés psychologiquement ou méprisés connaissent le poids des humiliations et assoient donc leur autorité sur leurs faiblesses plutôt que de montrer leurs puissances face aux élèves. Freinet n'a pu faire appel à la puissance de sa voix pour se faire entendre en classe à cause de sa blessure ! Célestin Freinet est marqué par son alternance entre la classe et le front. Dans les deux cas, il doit gérer l'autorité du maître, davantage que l'obéissance. La discipline, est au cœur de l'œuvre et de la vie du pédagogue. Son inquiétude est à situer dans un contexte où l'autorité était largement perçue comme une vertu cardinale du maître et du professeur¹⁰².

Lorsque des dysfonctionnements corporels sapent une autorité, comment celle-ci peut-elle alors s'exercer ? L'obéissance d'un élève est-elle la meilleure façon de lui faire éprouver le plaisir d'apprendre ? Ces questions poursuivront Célestin Freinet tout au long de sa vie et de son œuvre de pédagogue. La pédagogie de l'imprimerie est ainsi une opportunité de proposer une pédagogie qui repose sur deux dynamiques sociales fondamentales : la coopération et la complémentarité. En

¹⁰² Saint-Fuscien, E. (2017). *Célestin Freinet. Un pédagogue en guerres. 1914-1945*. Paris : Editions Perrin. p. 93.

cela, elle transforme l'autorité du maître en permettant à celui-ci de trouver une place qui donne l'occasion aux élèves de s'inscrire dans logiques de créateurs qui permettent la réalisation de chefs d'œuvres collectifs.

Aussi la pédagogie de Freinet n'est pas une pédagogie sans autorité ; elle est même tout à fait l'inverse¹⁰³ (2017, p. 95). Cette approche est souvent celle des enseignants du lycée professionnel qui s'inscrivent, souvent sans le savoir, dans la même attitude que Freinet quand il développe le travail de la classe autour de l'imprimerie qu'il installe au milieu de la classe. L'action de l'élève dans son apprentissage qui positionne l'enseignant comme un accompagnateur est souvent perçu, comme l'a été celle de Freinet : une pédagogie sans autorité qui pourtant structure la vie scolaire d'un adolescent.

Pourtant, cette réalité est vécue avec difficulté par les enseignants qui entrent dans l'enseignement professionnel. Le désir d'être enseignant s'accompagne de gestes professionnels qui dépassent une pédagogie frontale pour s'incarner dans une pédagogie innovante qui fait de la créativité un chemin de liberté¹⁰⁴ .

Ainsi, l'imprimerie, le travail de groupe et le texte libre permettent à l'originalité de Célestin Freinet de se révéler d'une part dans l'articulation qu'il fait des différentes techniques, et d'autre part dans son désir de créer une mise en commun de sa réflexion concernant le travail pédagogique à élaborer constamment dans une perspective innovante. Ainsi Célestin Freinet privilégie le travail collectif où chaque personne occupe plusieurs fonctions afin de favoriser la mise en place d'apprentissages à la fois inter-personnels et intra-personnels. La réunion, une fois par semaine, de l'ensemble de la classe pour gérer l'organisation du temps, l'organisation du travail et les buts collectifs à atteindre est un marqueur culturel essentiel dans les formes pédagogiques développées par Célestin Freinet. Des fonctions de président, de secrétaire sont attribuées aux élèves au sein d'un Conseil. On prend des notes sur les décisions prises. Le Conseil a une fonction de gestion, mais aussi une fonction d'analyse. S'il y a des conflits entre les élèves, ou entre une initiative du maître et les élèves, la question est présentée en Conseil. Les élèves délibèrent avant d'envisager une prise de décision collective.

Le Conseil gère aussi l'argent de la coopérative. La classe a un budget. Les élèves font des dépenses en lien avec des ressources existantes. Le journal qui est produit et imprimé par les élèves de la classe est vendu dans le village. L'argent qui rentre dans la classe est comptabilisé et c'est collectivement que son utilisation est orientée vers des types de dépenses clairement identifiés. La pédagogie Freinet cherche à rendre les élèves conscients des problèmes économiques, comptables et financiers. Tout ce qui concerne la « base matérielle » de la classe fait ainsi l'objet d'une réflexion collective.

¹⁰³ Ibid p.95.

¹⁰⁴ Mutuale, A. & Weigand, G. (2011) *Les grandes figures de la pédagogie*. Paris : Pétra. p.261.

Le fonctionnement d'un food-truck et de l'association « les professionnels de Mun » au lycée Albert de Mun s'inscrit dans le même esprit, bien qu'étant en lycée professionnel et technique. Cette association gère le food-truck de l'établissement qui se trouve dans un endroit de l'établissement visible de tous et de toutes. Cet espace est dédié à plusieurs prestations proposées à des clients, au même titre que le restaurant d'application. Dans ce dernier, ce sont les enseignants qui préparent les menus sur l'ensemble de l'année en fonction des référentiels de compétences professionnelles pour couvrir l'ensemble des activités que les élèves doivent acquérir lors de leur formation conduisant à leur préparation du baccalauréat.

L'association les Professionnels de Mun élit son bureau chaque année avec un président, un secrétaire, un trésorier et d'autres fonctions selon les activités prévues. Le bureau est entièrement composé d'élèves et d'étudiants. Les statuts de l'association sont déposés en préfecture et ce sont donc les élèves qui assument la responsabilité de l'association. Les choix de menus au food-truck, les choix des prestations, les négociations avec les clients, le marketing, l'intendance, les commandes des matières premières, les approvisionnements, la comptabilité, la facturation et la trésorerie sont des activités directement gérées par les élèves au même titre qu'ils gèreraient une PME. Les décisions sont collectives et en fin d'année l'ensemble des membres de l'association utilise le bénéfice pour faire une activité récréative à finalités éducatives.

Tous les objectifs voulus par Freinet dans sa classe sont ici réunis. Il convient d'y ajouter des enjeux professionnels qui sont associés à une éthique de responsabilité proposée aux jeunes aux niveaux financier, pénale et civile. Les enseignants sont associés à cette démarche puisque les activités des Professionnels de Mun se font pendant les cours et que tout ce qui s'y fait et s'y vit s'inscrit parfaitement dans toutes les activités du référentiel de formation. Les enseignants participent activement au fonctionnement de l'association en veillant à ce que toutes les compétences soient développées au cours des activités de celle-ci bien que les décisions soient prises par les membres de l'association, à savoir les élèves et les étudiants.

4.6.3 Jean Baptiste de la Salle : un mythe qui inspire les lycées professionnels du XXI^e siècle !

La richesse et la complexité de son histoire, font des établissements des frères des écoles chrétiennes un lieu unique où la tradition mêle la générosité sociale et chrétienne de ses origines, héritées de l'apostolat des classes populaires, la philosophie et le projet pédagogique de Jean Baptiste de la Salle. Nous avons abordé la construction de cette pédagogie dans les moments d'histoire de l'enseignement parce que Jean baptiste de la Salle a apporté une contribution considérable dans les établissements.

Ce souci de proposer une pédagogie adaptée aux plus démunis, aux plus pauvres, reste d'actualité dans les écoles catholiques de l'enseignement professionnel mais aussi dans les écoles publiques. Les pédagogies qui s'inspirent de ces fondateurs sont utilisées dans tous les lycées professionnels et tous les centres de formation d'apprentis. Cette volonté d'accueillir et de former les jeunes issus

des familles les plus pauvres a été reprise par toute la nation et concerne maintenant tous les établissements. L'inspiration de ces fondateurs est utilisée par tous les pédagogues aujourd'hui.

Ce qui caractérise la démarche de Jean Baptiste de la Salle c'est qu'il est dans la droite ligne de Luther qui s'adresse à la société civile en Allemagne, aux magistrats de toutes les villes pour les exhorter à envoyer les enfants à l'école. On comprend bien que les parents du peuple ont intérêt à garder les enfants au travail. Sa proposition est d'imposer aux parents d'envoyer les enfants simplement « chaque jour une heure ou deux à l'école » et de « les faire travailler le reste du temps à la maison ou d'apprendre un métier »¹⁰⁵.

Au XXIème, Jean Baptiste de la Salle reste à la fois un mythe pédagogique et un mystère pédagogique qu'il convient d'approfondir afin de ne pas leurrer les éducateurs du temps présent qui se réclameraient de ses préceptes. Il appartient à ces éducateurs tournés vers le passé d'interroger la façon dont ils peuvent aujourd'hui conjuguer harmonieusement l'apprentissage d'un métier l'éducation intégrale d'un jeune en devenir. Il s'agit ainsi de proposer un tiers-lieu où des compétences relationnelles, émotionnelles, cognitives et professionnelles peuvent résonner les unes avec les autres.

L'éducation intégrale des jeunes en lycée professionnel est à ce prix ! Celui-ci devient raisonnable lorsqu'une pédagogie inclusive proposée à des élèves qui ont vécu au cours de leur scolarité les affres de l'exclusion devient le socle d'une éducation pour tous et toutes, avec tous et toutes. Au-delà de l'Europe, les apports de John Dewey sont un complément essentiel qui permet aux élèves et aux enseignants de se retrouver dans ce tiers-lieu pédagogique où l'action motrice au service de la réalisation d'un chef d'œuvre collectif devient la raison d'être du vivre ensemble conjugué à un savoir-faire expérientiel.

4.6.4 La pédagogie de l'action de John Dewey

Les travaux de John Dewey sont d'abord orientés vers la notion de l'expérience. L'expérience est le socle de l'éducation. Si Dewey systématise cette constante de sa pensée, toute expérience n'est pas formatrice. Les hommes font depuis toujours les expériences les plus diverses, positives ou négatives, stimulantes ou nocives. Pour Dewey, ceci n'a rien à voir avec l'éducation. L'expérience qui éduque n'est pas ce qui « vous arrive », c'est un acte conscient. Deux principes caractérisent l'expérience « éducative » (ou formatrice) : Le principe de la continuité (continuité), où l'on retrouve le caractère processuel de la pensée de Dewey, et le principe d'interaction entre l'homme et le monde qui l'entoure (interaction).

Ces deux principes agissent simultanément comme principes dialectiques lors des expériences scolaires vécues par les élèves. Ils ont partie liée dans la mesure où ils représentent « la coupe longitudinale et la coupe transversale de l'expérience » et où ils constituent dans ce rapport

¹⁰⁵ Gauthier, A.-J. (2013). L'obligation d'éduquer la jeunesse : de la réaffirmation de la responsabilité parentale à l'invention lassalienne d'une nouvelle figure de maître d'école, *Revue scientifique de l'éducation chrétienne* n° 1.

d'interaction mutuelle « la mesure même de l'importance pédagogique et de la valeur d'une expérience »¹⁰⁶. La continuité de l'expérience signifie que « chaque expérience est influencé par celles qui ont précédé et qu'à son tour, cette expérience modifie la qualité de celles qui vont suivre »¹⁰⁷.

Le second principe de l'expérience considéré sous l'angle de sa fonction pédagogique est le « principe de l'interaction » où une personne constitue l'un des pôles de cette interaction, l'autre pôle étant les conditions de son environnement. Chaque fois qu'il y a interaction entre la personne et le monde qui l'entoure ou plus généralement ses environnements culturels, il se produit une expérience qui oscille entre une dynamique subie et une dynamique agie, un vécu subjectif et un vécu objectif. En lien avec ce qui précède, *en ce qui concerne la formation de l'esprit des élèves, le devoir de l'école (...) de développer la capacité de penser.*¹⁰⁸ Dewey estime « qu'il faut donner à l'élève quelque chose à faire et non à apprendre car l'action oblige à penser et à établir les rapports entre les choses, et ceci conduit naturellement à apprendre »¹⁰⁹. p. 209

La plupart des témoignages des jeunes que nous avons rencontrés et qui réussissent confirment cette vision de John Dewey. Ils disent que la séparation du matériel et de la pensée leur a été préjudiciable. Ils disent tous, avoir commencé à comprendre les mathématiques et autres matières uniquement lorsqu'ils ont commencé à travailler avec leurs mains, commencé à travailler la matière. Le geste et la satisfaction de la réalisation du chef d'œuvre constituent un élément structurant du processus d'apprentissage.

Là où le jeune allait d'échec en échec en effectuant des exercices abstraits pour lui, de mathématiques par exemple, il réussit un objet, une action, une réalisation utile, concrète et qui rentre dans son champ de compétences. L'action oblige le jeune à mener des actions qui sont à son niveau de capacité, ce qui engendre de la réussite et une solide base pour les apprentissages futurs. Réunir la matière et la pensée, c'est ce qui permet aux maîtres d'arts de réaliser des chefs d'œuvre d'une qualité exceptionnelle et surtout de se réaliser eux-mêmes. L'accès à la perfection et à l'excellence passe par la réunion de la matière et de la pensée comme l'a suggéré en son temps John Dewey.

En transposant les principes élaborés par John Dewey au sein d'un lycée professionnel, plusieurs points de vigilance sont à respecter :

- L'élève se doit de ressentir les émotions associées à une situation d'expérience éducative authentique.
- L'élève se doit de vivre les sensations associées à une situation d'expérience éducative continue.

¹⁰⁶ Dewey, J. (1931, 1958). *Mon credo pédagogique (My pedagogical creed, 1897)* Paris: Vrin. p.265.

¹⁰⁸ Dewey, J. (1990) *Démocratie et éducation, (Democracy and Education : An Introduction to the philosophy of education, 1916)* Présentation et traduction française Gérard Deledalle. Paris: Armand Colin. p. 206.

¹⁰⁹ Ibid p. 209.

- L'élève se doit de vivre le plaisir de stimuler son potentiel cognitif afin de résoudre un problème concret.
- L'élève se doit de développer des compétences d'attention-concentration pour être un observateur averti du problème concret qu'il doit résoudre.
- L'élève se doit de s'autoriser à mettre ses idées en pratique afin d'ne découvrir lui-même la validité.

Le style d'éducation proposé par John Dewey n'est pas un simple moyen d'arriver à une vie pleinement satisfaisante. Ce style d'éducation est cette vie satisfaisante. Il appartient alors aux acteurs qui peuplent les enceintes des lycées professionnels de faire en sorte que la conjugaison entre démocratie et éducation ne soit pas simplement un discours inadapté aux réalités culturelles qui empêchent des élèves d'acquérir un sentiment de continuité existentielle entre leurs vies personnelle et professionnelle.

L'héritage de John Dewey est bien de permettre à ces enseignants de démontrer leurs compétences à faire vivre aux élèves des expériences significatives qui favoriseront des reconnaissances mutuelles entre différentes générations éducatives. En ce sens, affirmer que les concepts développés par John Dewey entre d'autres temps est une action inachevée. Il est nécessaire que les enseignants eux-mêmes confrontent leurs propres itinéraires professionnels avec les expériences euphoriques et dysphoriques qui les ont amenés à se retrouver sur la même scène éducative que les élèves des lycées professionnels.

Une formation existentielle qui prend en compte ces itinéraires professionnels et les expériences qui y sont associées est un enjeu fondamental qui reconnaît le lycée professionnel comme un tiers-lieu éducatif essentiel qui permet aux personnes vivant des situations de vulnérabilité de faire de leurs manques un atout propice à une assertivité assumée qui se met au service de la réalisation d'un chef d'œuvre culturel.

4.7 L'expérience vécue est une dimension fondamentale à intégrer dans la formation des enseignants en LP et LT

Les enseignants de lycée professionnel proviennent du côté de l'enseignement général du monde universitaire et du côté de l'enseignement professionnel du monde du travail. A partir des référentiels de compétences, ils contribuent à la socialisation professionnelle des élèves en mettant en œuvre des styles de formation adaptés à la fois aux objectifs des lycéens et à leurs besoins. Cependant la réaction des adolescents face à ce qui est proposé par les enseignants nécessitent un apprivoisement réciproque de deux générations qui ont vécu à quelques années d'intervalles des moments d'incertitude quant à la consistance de leurs identités personnelles. Ce temps d'apprivoisement est l'occasion pour les enseignants de prendre conscience que ce qu'ils proposent aux élèves méritent une analyse réflexive et compréhensive.

Celle-ci est une nécessité pour donner du sens à ce qui favorise d'une part une éthique du respect entre des adultes et des jeunes en formation et d'autre part une éthique de la responsabilité qui

permet aux adultes de guider des jeunes en formation sur des chemins de la réussite sociale et de l'accomplissement personnel. C'est à cette condition que les différentes facettes de l'inclusion scolaire au sein d'un lycée professionnel peuvent devenir le ferment essentiel pour une vie scolaire qui donne la parole à tous et à toutes, dès lors où la vision collective d'une communauté de destin fait l'objet de partages sociaux où démocratie et éducation se donnent la main.

4.7.1 Les deux facettes de l'inclusion scolaire au sein d'un lycée professionnel.

Accueillir l'émergence de l'engagement vocationnel d'un élève inadapté et inclure les compétences extra-scolaires d'un nouvel enseignant en reconversion professionnelle sont les deux facettes essentielles qui conjuguent une action inclusive en lycée professionnel. C'est ainsi qu'un dispositif a été mis en place dans le cadre de la formation des enseignants au lycée Albert de Mun. En effet, les enseignants professionnels qui témoignent d'une expertise non-scolaire sont souvent d'anciens élèves ayant eux-mêmes vécus des parcours chaotiques lors de leurs expériences adolescentes en lycées technique et professionnel. Ils ont connu des échecs, des ruptures et des reconstructions souvent spectaculaires qui font d'eux des personnes résilientes.

Les expériences vécues de déracinement professionnel et de nouvel enracinement scolaire sont des formes de témoignages qui forcent dans un premier temps l'admiration des jeunes, tout en les rassurant également autour du slogan : « tout est toujours possible ! ». Mon déracinement du monde rural et mon enracinement dans l'espace urbain m'a obligé à acquérir de nouvelles compétences. Il en est de même pour ces enseignants venus du monde de l'entreprise pour rejoindre celui de l'enseignement. Il est nécessaire de les accompagner vers les codes culturels d'un nouveau métier qui est celui d'enseigner, sans oublier les compétences acquises avant de découvrir les réalités d'un lycée professionnel.

En effet, il ne pourrait y avoir de nouvel apprentissage si au départ ils ne sont pas de très bons professionnels et s'ils ne maîtrisent pas parfaitement des gestes professionnels acquis au contact de la « vraie vie professionnelle ». L'inclusion des élèves en lycée technique et professionnel n'est qu'une facette d'une inclusion authentique. La seconde facette est ce qui permet l'inclusion dans un lycée professionnel de cette « vraie vie professionnelle » et de ces enseignants qui sont plus que compétents pour aller au-delà des stratégies d'enseignement qui restent des langues mortes face aux réels besoins et aux authentiques potentiels des élèves des lycées professionnels.

4.7.2 Lorsque les élèves font l'expérience d'un travail collectif initié par un collectif de travail adulte.

La double inclusion des élèves et des enseignants est un préalable à la mise en place de stratégies collaboratives qui favorisent le travail en équipe et qui valorisent une vision humaniste et optimiste de la personne vulnérable. En effet, les élèves témoignent avec justesse des difficultés qu'ils ont rencontrées au collège ou au lycée d'enseignement général à cause de comportements inadaptés qui leur ont valu de nombreuses sanctions synonymes d'exclusions réelle ou perçue. Les enseignants de collège ou de lycée général sont assez performants pour exprimer l'inadéquation des jeunes au

système scolaire et l'obligation qui leur est faite de le quitter au plus vite ! Mais les problèmes de comportement ne disparaissent pas et l'étude longitudinale que nous avons faite avec la cohorte de bac professionnel le montre bien. Les jeunes ne sont pas devenus des « anges » et pour un certain nombre, les problèmes de comportement ont subsisté tout au long de leur scolarité en bac professionnel.

C'est une démarche éducative solidaire qui a permis à des enseignants de ressentir les nécessités de vivre ensemble les effets prévus et aussi inattendus d'une formation adaptée aux besoins des élèves. C'est ce qui a permis à ces jeunes d'aller au bout de leur scolarité en découvrant les plaisirs de dialoguer avec des enseignants adultes. C'est une réponse collective et cohérente à la fois sur le plan éducatif et dans la progression pédagogique qui donnent l'occasion à ces mêmes jeunes d'aller jusqu'au bout de leur formation. Ce n'est pas le simple changement d'établissement qui a permis d'aboutir, c'est surtout le travail d'une équipe enseignante et éducative soudée qui a permis au jeune de se structurer, de devenir un vrai professionnel reconnu pendant les périodes de stage.

La proviseure du lycée Ferdinand Buisson reconnaît, sans ambiguïté, que le travail de ses équipes enseignantes dans les filières de la mode nécessite la mise en place d'un accompagnement personnalisé très proche d'une attitude maternelle, même si celle-ci n'est que provisoire. Elle nous disait même que ses enseignantes faisaient croire aux inspecteurs lorsqu'ils étaient de passage qu'elles mettaient en œuvre toutes les consignes données par ces derniers. Alors qu'en réalité la réussite des élèves de toutes ces sections mode repose sur une attitude éducative fondée sur des vertus humanistes essentielles telles que la compassion, l'espérance et la vérité.

Ces trois vertus permettent de reconnaître que ce ne sont pas les recommandations administratives extérieures aux réalités de la vraie vie pédagogique qui permettent la reconnaissance des compétences des élèves mais bien au contraire un engagement continu des enseignants auprès de jeunes vivant des situations de vulnérabilité culturelle. Ces mêmes enseignants, issus souvent des ateliers de confection, mettent en œuvre une solidarité permanente entre les élèves et les enseignantes, comme elles le faisaient autrefois dans leurs activités professionnelles antérieures à celles d'enseignantes. Elles ont appris quelquefois à leurs corps dépendants que l'esprit d'équipe, la solidarité et l'entraide, sont des valeurs qu'il est nécessaire de développer chez les jeunes autant que les compétences manuelles et intellectuelles.

Un équilibre est alors constamment à trouver entre des composantes pédagogiques et éducatives pour assurer une cohésion psycho-sociale optimale d'un groupe-classe, avant même d'imaginer la réussite des jeunes. C'est une question de survie pour les personnes qui fréquentent les lycées professionnels, tant pour les jeunes que pour les adultes. Cette survie passe par la nécessité pour ces adultes de ne pas se cantonner dans un rôle de transmetteur de savoirs mais de s'ouvrir à d'autres rôles où il deviendra aussi bien acteur qu'auteur de ses mises en scène pédagogiques. C'est en recherchant des mises en scène pédagogiques adaptées que l'adulte-enseignant sera en mesure d'identifier les moments qui vont transformer l'expérience des jeunes et leur propre expérience. C'est dans un processus de recherche-action au sein de leur propre équipe pédagogique qu'ils

peuvent trouver le moyen de transformer leur action en fonction de l'expérience des jeunes et en lien avec leurs propres expériences.

Lorsque les élèves font l'expérience d'un travail collectif initié par un collectif de travail adulte, les principes éducatifs et pédagogiques que nous venons de parcourir mettent en scène la mise en action conjointe des élèves et des enseignants. Entre acteurs et auteurs d'une formation qui se co-construit, les actions de chaque membre ayant le sentiment d'appartenir à un lycée professionnel vont résonner les unes avec les autres. Entre adultes et jeunes, les rôles d'acteurs et d'auteurs vont ainsi se distribuer et permettre à des motivations intrinsèques qui prennent en compte les besoins des personnes de s'articuler avec des motivations extrinsèques qui s'appuient sur des exigences culturelles associées à des compétences professionnelles indispensables à une socialisation professionnelle aboutie.

4.8 L'épanouissement personnel assumé et la socialisation professionnelle aboutie : deux indicateurs d'une formation professionnelle authentiquement inclusive.

Le projet d'établissement du lycée Albert de Mun peut se résumer ainsi : *Nous réaffirmons sans cesse notre volonté de former professionnellement les jeunes au « métier d'Homme ».* Pour connaître la vision anthropologique du « métier d'homme », il suffit de rechercher le caractère propre de l'établissement, fondement de tout établissement privé sous contrat avec l'état, dans le cadre de la loi Debré. On peut lire ainsi dans le projet d'établissement : *Saint Vincent ne faisait pas d'assistantat, il faut travailler sur le long terme pour appréhender la personne dans toute sa globalité, tout son contexte.* La dimension personnelle, souvent évoquée dans les projets d'établissements au travers de l'accompagnement personnalisé suppose la prise en compte de toutes les facettes qui constituent une éducation intégrale de la personne humaine.

La position sociale des élèves de lycées professionnels est moins déterminée par un capital économique que par un capital culturel et social, et par la façon dont ces élèves en font usage. Le système scolaire, même en lycée professionnel reproduit ainsi l'ordre existant en effectuant un tri entre les élèves dotés de quantités inégales de capital culturel. Cependant, si l'héritage culturel explique la plupart des itinéraires scolaires des élèves, ceux-ci possèdent également un degré de liberté afin d'infléchir ce qui semblait immuable.

L'individu assujettit à des impositions culturelles est aussi doué pour devenir une personne qui s'autorise à infléchir une trajectoire scolaire. Par des choix guidés en fonction d'un calcul coût/avantage/risque, un élève découvre un pouvoir agir qui lui donne l'occasion d'expérimenter de nouvelles formes d'exister dans le regard des autres : au travers d'un sentiment de compétence, d'un sentiment de reconnaissance, d'un sentiment d'autonomie et d'un sentiment de sécurité.

Lorsqu'une personne prend en main un destin qui lui semblait confisqué, elle apprend sans effort à faire de sa vie une histoire qui se conjugue en première personne du singulier dans le creuset d'une communauté de destin qui elle se conjugue en première personne du pluriel. Entre le Je et le

Nous, elle fait l'expérience de vivre simultanément un rôle d'acteur et un rôle d'auteur lors d'une formation professionnelle génératrice de transition identitaire. Les jeunes qui se retrouvent en lycée professionnel incarnent par leurs témoignages de la nécessité d'accepter qu'une série d'échecs est le tremplin d'un parcours scolaire qui donne de la visibilité à un épanouissement personnel assumé et à une socialisation professionnelle authentiquement inclusive. Ce sont ces deux facettes d'un même phénomène qui permettent à un adolescent de construire une identité consistante, au-delà d'une insertion professionnelle.

Ainsi, ce que nous avons pu identifier c'est que ce processus de construction s'adosse à un double processus de socialisation et de professionnalisation. En effet, si la construction identitaire des jeunes de lycée professionnel est résolument tournée vers la professionnalisation, ce processus n'est pas une finalité en soi mais une étape dans l'accès d'un adolescent à l'âge adulte. Finalement, les phénomènes de rejet vécus lors d'une scolarité initiale les obligent à se projeter dans un univers nouveau pour se construire et c'est l'univers professionnel qui leur permet une insertion sociale résiliente et une construction exotique de leur personnalité.

L'accueil du maître d'apprentissage ou du maître d'art dans ce monde d'adulte provoque chez les jeunes l'ouverture et la reconnaissance vers ce nouveau monde qu'est celui des adultes. Entre la bienveillance et les exigences des adultes, les jeunes acteurs d'une partition qu'ils n'ont pas écrite peuvent s'autoriser à devenir les auteurs d'un scénario de vie professionnelle où ils découvrent les joies de la reconnaissance et la fierté d'être authentique.

4.9 Comment de jeunes acteurs deviennent les auteurs d'une mise en scène professionnelle ?

L'intuition de départ du chef d'établissement, avant de s'inscrire dans une démarche de recherche, était la prise en compte du besoin d'action des jeunes qui rencontraient des difficultés, y compris sur le plan du comportement dans les classes de collège ou de lycée général. Pour un chercheur encore en recherche de sa propre identité, la mise en action d'un jeune semblait le meilleur moyen de canaliser une énergie vitale débordante et inadaptée aux normes de la vie scolaire. Cette intuition progressivement se formule autour de l'hypothèse suivante : Le processus de construction de la personne passe par l'engagement actif d'un adolescent dans une passion qui émerge lors de son passage dans un lycée professionnel.

Par opposition aux phénomènes de décrochage ou d'abandon qui peuvent être perçus comme des refus de se mettre en mouvement et en action, les jeunes de lycée professionnel se mettent en action pour l'apprentissage, la transformation de leur environnement mais aussi leur propre transformation. La personnalité de l'adolescent se transforme ainsi par l'action d'apprentissage au travers de réalisations concrètes associées à la maîtrise de gestes professionnels reconnus. La mise en action de nouvelles façons de voir le monde qui l'entoure provoque bien plus, chez un adolescent, que la simple acquisition de compétences : c'est la transformation de la personne de l'élève dans son intégralité qui est en jeu. A la suite de John Dewey, le lycée professionnel témoigne chaque jour d'expériences vécues par les élèves qui apprennent en faisant et qui font en apprenant.

L'apprentissage du geste parfait qu'il convient de reproduire est une étape essentielle dans la mise en acte d'une intelligence du cœur qui se trouve au carrefour de toutes les intelligences. Cette intelligence du cœur fait d'un élève perçu comme vulnérable une personne qui se fait confiance et qui fait confiance à ce que la Vie lui propose.

C'est ainsi qu'un jeune de CAP ou de Bac professionnel peut devenir chef d'entreprise ou poursuivre ses études jusqu'au Master. C'est une perspective heureuse mise en place dans le cadre du Campus des métiers qui donne de la consistance à l'existence d'un lycée professionnel ouvert vers de communautés de destin accueillantes et inclusives. Tout au long de mes démarches réflexives, l'intuition du chercheur en devenir que je suis a reposé sur un besoin essentiel : faire quelque chose pour les jeunes dont l'étoffe humaine a été abîmée tandis que le noyau fondamental de leur personnalité reste intact pour s'ouvrir à de nouvelles opportunités de vivre.

Cette intuition s'est progressivement appuyée sur une réflexion à propos de ce qui fonde un apprentissage pour ces jeunes au sens où Dewey l'a décrit. Entre action et réflexion, entre expérience intuitive et expérience raisonnée, entre acteur et auteur, un adolescent chemine tout au long de sa formation afin de mettre des intentions en pratique afin qu'elles deviennent une réalité culturellement acceptable et reconnue. Les jeunes qui ont l'opportunité de vivre ce cheminement, découvrent ainsi qu'ils peuvent mettre en œuvre tout une méthode d'apprentissage transposable à d'autres perspectives.

Le rapport entre le savoir et la pratique ne se résume pas alors à une détermination unilatérale de la pratique par le savoir. Le rapport entre le savoir et la pratique est spiralaire : s'il est possible de mettre son savoir en pratique, le jeune apprend également à transformer sa pratique en savoir. Cette vision dynamique de l'apprentissage aiguise la curiosité et le plaisir d'apprendre des élèves et permet à ceux-ci d'affronter l'inconnu de l'avenir comme une espérance à développer des initiatives avec optimisme.

C'est ainsi que des enseignants du lycée Albert de Mun et du lycée le Rebour à Paris se sont rapprochés des créateurs du prix littéraire Wepler pour créer le prix du Jeune Wepler en lycée professionnel : Parmi la sélection officielle, 3 auteurs sont retenus et 3 ouvrages sont proposés à la lecture aux élèves de 1^o bac professionnel Cuisine et Gestion Administrative. A l'issue de leur lecture, les jeunes organisent une soirée au restaurant d'application pour les auteurs, les parents et quelques personnalités.

Lors de cette soirée, ils présentent les ouvrages et leurs auteurs mais surtout ils proposent un menu à 3 plats dont chacun est une inspiration directe des ouvrages. Ce qui est offert aux jeunes c'est une occasion de se mettre au service d'un talent littéraire en prenant appui sur leurs propres talents culinaires. Ils permettent alors la rencontre de plusieurs mondes culturels et de plusieurs imaginaires qui peuvent dialoguer entre eux autour de quatre sens : l'odorat, l'ouïe, la vue et le goût. Les jeunes, eux-mêmes sont impressionnés par leur réalisation. Ils ont tellement été discriminés sur le plan culturel, qu'ils ont du mal à croire en la reconnaissance de leurs capacités créatrices !

Cette mise en relation entre imagination et création est également présente dans la formation de Créateur de Mode portée par l'atelier École de Mode : ECAMOD. Cette formation mise en place au lycée Albert de Mun dans le secteur de la mode réunit le stylisme, le modélisme mais aussi la dimension commerciale du travail de créateur de Mode. Les jeunes reçoivent des clientes qui désirent se faire fabriquer un vêtement sur mesure de pure création. Les élèves doivent d'abord recueillir la demande de la cliente, ses aspirations, ses goûts pour proposer ensuite dans le cadre des différents entretiens, le dessin de création du vêtement, la réalisation sur toile, le choix des matières et enfin les différents essayages pour terminer. Mettre en action les jeunes en formation comme le propose Dewey prend une dimension supplémentaire lorsqu'en plus le jeune devient lui-même créateur, lui-même auteur de son travail avant même de devenir l'acteur de la naissance de son œuvre. L'apprentissage est au rendez-vous quand le jeune est en action mais aussi lorsque celle-ci s'inscrit dans une dimension créative.

La création suppose une reconnaissance par le sujet en action d'une transformation de lui-même. La création agit sur l'intériorité de l'identité d'une personne : elle contribue à définir les contours qu'un sujet s'attribue à lui-même¹¹⁰. Une expérience est quelque chose dont on sort soi-même transformé. L'acte de créer permet à un élève de vivre l'expérience de l'autodétermination qui guide un geste professionnel vers la réalisation d'une œuvre inédite dont l'élève devient le seul auteur.

4.10 Spontanéité et Chaos : deux dynamiques qui font du lycée professionnel le théâtre où se révèle une expérience essentielle de la Science.

Dans la plupart des sociétés traditionnelles, le monde n'est pas un chaos, il a un sens et ce sens a été déposé par le dieu créateur dans tous les éléments de sa création ; en fait c'est sa parole qu'il y a mise. Les choses parlent, mais il faut savoir les écouter, les comprendre. Elle nous parle par leurs aspects, par leurs formes. Les plantes, les animaux, les rochers, la configuration du paysage, les astres, tout a un sens, tout a une parole. C'est cette parole du monde que les hommes doivent déchiffrer. C'est valable aussi pour les produits de la culture humaine, parce que les objets fabriqués par les hommes ont aussi des formes qui veulent dire quelque chose. Tous les éléments du monde correspondent les uns avec les autres. C'est cela la parole du monde, et il est très important de la déchiffrer parce que pour l'homme cela signifie comprendre ce que veut dire le monde, ce que l'homme lui-même signifie dans ce monde et quelle est sa place.

C'est aussi le début de la pensée scientifique lorsqu'une recherche de lois structure le pourquoi et le comment d'un phénomène humain : il s'agit de mettre dans une même catégorie des choses qui présentent des caractères communs tout en procédant à des divisions et à des subdivisions subtiles. J'ai retenu du monde paysan dans lequel j'ai grandi quelques sensations et émotions qui ont sans aucun doute influencé la construction de « ma » posture du chef d'établissement. Nous avons vu que de nombreux engagements relevaient de l'intuition comme la volonté de mettre le jeune en action dès son arrivée dans le lycée professionnel pour lui permettre d'être en situation de production.

¹¹⁰ <https://www.innovation-pedagogique.fr/article8082.html>

Cette vision empirique est partagée par les enseignants, qui pour beaucoup viennent de l'entreprise, où ils ont vécu des expériences voisines de celles qui ont structuré mon adolescence et mon entrée dans l'âge adulte. Cette vision intuitive et passionnée semble néanmoins chaotique et désorganisée au sens académique de la gestion d'une institution scolaire. Elle est cependant à prendre en compte afin de comprendre un peu mieux les phénomènes d'auto-dérégulation scolaire de certains jeunes qui de façons autodestructrices échappent à tout contrôle du système scolaire. Face à ce qui dérange un ordre scolaire établi, deux solutions sont à envisager : exclure du système scolaire des élèves qui dérangent un ordre institué ou envisager les comportements déviants de certains élèves comme les symptômes d'un système scolaire qui oublie les valeurs fondamentales qui le soutiennent. Face à ce dilemme, en tant que chef d'établissement auteur d'une mise en scène que je conjugue à la première personne du singulier et en tant que chercheur acteur d'une mise en scène dont la plupart des codes ne sont pas encore acquis, j'ai choisi de faire face aux phénomènes qui créent de la déviance dans un système scolaire et de considérer ceux-ci comme la promesse d'une potentialité humaine jusqu'alors étouffée.

Je m'inscris ainsi dans une posture à la fois humaniste et à la fois critique. Cela me donne l'occasion de considérer qu'entre les discours et les actes il arrive qu'une éducation oublie d'être démocratique et ouverte à toutes les différences. Ce sont ces oublis que je souhaite appréhender afin que les lycées professionnels puissent faire œuvre d'histoire et de mémoire pour donner la parole à ceux et à celles que le système scolaire a laissé sur les bas-côtés du chemin d'une Education soi-disant Inclusive. En tant que chercheur et chef d'établissement, entre normalité et déviance, entre inclusion et exclusion je suis amené à ne plus taire les points aveugles qui font de l'enseignement professionnel, un lieu de non-reconnaissance d'une humanité en devenir.

Il s'agit également pour moi de considérer qu'une éducation inclusive digne de ce nom prend en compte deux notions antagonistes complémentaires : l'autonomie et l'hétéronomie. On peut par exemple rendre service à quelqu'un qui vous demande de l'aide ou on peut lui répondre qu'il y a des services pour cela. Dans les deux cas, rendre service suppose de ne pas perdre de vue la finalité de rendre aux acteurs d'un système le pouvoir de faire d'un acte déviant qui exclut une innovation qui inclut.

Au mois de mars 2021, l'arrivée d'une pandémie inattendue a quelque peu bousculée heureusement cette vision manichéenne qui oppose sans les articuler les notions d'autonomie et d'hétéronomie. Cette crise sanitaire a en quelque sorte brouillée ma propre critique du système scolaire que je souhaitais ouvrir à d'autres considérations éducatives. Ma posture de chef d'établissement-chercheur s'en est trouvée paradoxalement renforcée. Il était en effet nécessaire pour moi de trouver le temps de développer mes réflexions dans une optique de transformation-recherche.

Ainsi le chercheur que je devenais a été amené depuis le mois de septembre 2021 à s'intéresser à des événements inédits et à proposer des actions ab-normales. Il s'agissait ainsi pour moi de conjuguer des temporalités qui se chevauchaient afin d'inscrire une démarche de recherche au sein d'une culture scolaire où l'urgence du temps présent se conjugait avec l'incertitude d'un l'avenir proche incertain.

Lorsque le confinement a été mis en place le 17 mars 2020, toutes les activités ont dû être arrêtées immédiatement avec obligation pour tous les jeunes, les enseignants et le personnel de se confiner « à la maison ». Chacun a dû inventer une nouvelle façon d’agir. C’est ainsi que des directives et des consignes ont été données pour mettre en œuvre l’enseignement en ligne. Devant l’urgence, il s’agissait essentiellement de permettre aux jeunes de suivre les cours en visio-conférence. Pour nos jeunes dans les formations de l’hôtellerie et de la mode, ce choix paraissait abscons, bien que légitimé par un principe de précaution.

Ce fut l’occasion pour certains enseignants de permettre aux jeunes de continuer à faire de la pratique « à la maison » et de montrer aux autres ce qu’ils faisaient par l’intermédiaire de la visio-conférence. Cette solution ne répondait cependant que partiellement aux besoins des jeunes et aux fondements de leurs formations. En effet, nous avons constaté dans notre travail de recherche que les jeunes du lycée professionnel ont besoin de mener des actions au sein du lycée ou de réaliser des projets au service d’un public ou une institution, en un mot d’être utiles à la collectivité et mener des projets ensemble. Tout ce qui se vit dans ces actions a une importance capitale dans les apprentissages et fait entièrement partie de l’apprentissage. Les jeunes ont besoin de vivre pleinement des expériences pour apprendre. Le sentiment d’isolement provoqué par le confinement était un piège à éviter afin que les élèves ne retombent pas dans des attitudes où l’ouverture aux autres laisse la place au repli sur soi.

Par ailleurs, toutes les commandes de matières premières qui avaient été faites avant le confinement se retrouvaient stockées au lycée sans usage et avec le risque qu’elles soient périmées à terme. Enfin, deux demandes particulières ont été identifiées : Un besoin de repas à servir aux SDF de Paris mis en valeur par les services du diocèse de Paris. Un besoin crucial de masques en tissu pour protéger les populations, identifié par les services de la mairie de Paris notamment celle du 7^e arrondissement. J’ai donc pris la décision de réouvrir les ateliers de cuisine pour fabriquer des repas à destination des SDF de Paris et les ateliers de couture pour fabriquer des masques pour les populations du quartier.

Donnant les autorisations et sur accord des parents, les jeunes et les enseignants sont venus en grand nombre sur la base du volontariat pour fabriquer jusqu’à 500 repas par jour et plus de 16 000 masques en tissu « grand public » pendant 2 mois. Un élan de solidarité hors du commun s’est alors mis en place et les jeunes volontaires ont vécu une expérience exceptionnelle qui a contribué fortement à leur formation. Ceux qui se sont mobilisés étaient souvent les plus agités et les plus aptes à se mettre en action immédiatement pour répondre à une émotion forte et transformer cette mobilisation en un apprentissage très constructif pour leur épanouissement personnel et leur devenir professionnel.

De mon côté, cette expérience de gérer une pandémie de façons déviantes vis-à-vis du choix d’autres établissements scolaires m’a permis de me reconnecter à ce que fut mes premiers pas de chef d’établissement. Ainsi, au début de ma carrière, j’ai pu considérer qu’un certain nombre de décisions était « instinctives » du fait de ma jeunesse dans la fonction et souvent du décalage qui

existait entre des formations théoriquement excellentes et des dispositifs de formation inadaptés aux besoins spécifiques des élèves à qui étaient destinés ces formations. Ainsi les expériences successives qui m'ont projeté dans des univers professionnels nouveaux n'ont en rien effacé l'enrichissement des expériences successives.

Au contraire, les expériences et les enracinements répétés ont été un apport indispensable dans chaque nouvel environnement. A ce jour, je conçois que l'inattendu d'une situation nouvelle ne se résout pas de façon instinctive mais bien dans l'enracinement des expériences antérieures, fussent-elles ancrées dans des environnements culturels contrastés. Mieux encore, ces expériences dans un autre environnement facilitent la prise de décision dans un contexte nouveau. C'est précisément ce qui est arrivé avec la pandémie qui a généré un chaos dans toute la communauté lycéenne et auquel le chef d'établissement doit faire face à la fois avec prudence mais aussi avec optimisme.

A cette occasion, une mise en démarche d'un dispositif de recherche a apporté au chef d'établissement une hauteur de vue nécessaire pour faire face à la rapidité de la transformation du monde. La mise en action de tous au sein de l'établissement scolaire, y compris du chef d'établissement, qui provoque la transformation du monde se vit donc au rythme de notre environnement. Si le monde se transforme vite, les acteurs qu'en sont les jeunes se transforment aussi rapidement. Le chef d'établissement, dans sa posture de recherche action vit aussi au même rythme et participe aussi à la transformation du monde grâce, à sa propre transformation personnelle.

4.11 L'expérience d'ouverture à l'inconnu : une opportunité de transformation du monde scolaire et de soi-même.

Étymologiquement, expérience vient aussi du latin *experire* qu'on traduit généralement par *éprouver*, mot qui a été construit lui-même à partir du radical *perire*, que l'on retrouve également dans des vocables relatifs à des périls, à des dangers. Mieux encore, la racine indo-européenne '*per*' semble rattachée à l'idée de traverser. Dans nombre d'encyclopédies l'expérience est définie comme une confrontation de soi avec le monde.

Durant les premières années de la thèse, nous avons observé une modification dans la construction de la motivation des jeunes durant leur cursus de formation et pendant leur insertion dans le monde d'adulte. Nous avons aussi observé que la motivation des jeunes s'est déplacée vers des références extrinsèques à la formation et aux métiers. L'implication des jeunes dans les réseaux sociaux y a contribué et la pandémie a provoqué l'accélération du phénomène. Il nous semble alors nécessaire de prendre en compte ce déplacement de la motivation des jeunes vers des phénomènes spontanés et extrinsèques au cursus de formation. A l'intérieur du lycée Albert de Mun, tout ce qui a trait à l'ambiance et à la qualité de vie prend une place exprimée clairement par les jeunes sur les réseaux sociaux. Cette réalité nous semble être un nouveau champ culturel à investiguer afin de répondre conjointement aux besoins de visibilité des lycées professionnels et aux besoins de reconnaissance des élèves-adolescents.

Le jeu des significations actives et passives de la racine du mot expérience permet par ailleurs de distinguer *avoir de l'expérience*, expression focalisée sur un produit biographique, souvent évalué, et *faire expérience*, expression focalisée sur le sujet en activité. Il est évident que le jeune ne peut se positionner comme celui qui a déjà de l'expérience. Il en est de même pour de nombreux enseignants qui se retrouvent en classe avec une expérience qui n'a rien à voir avec les réalités de l'acte d'enseigner en lycée professionnel.

Il leur faut donc construire de l'expérience, faire leur propre expérience et accepter d'être patient afin qu'un ex-pair d'une communauté professionnelle puisse devenir un expert dans une autre communauté professionnelle. Ces expériences vécues en lycée professionnel sont donc primordiales pour que les uns et les autres s'inscrivent dans les dynamiques d'une transition identitaire. C'est à partir de ces expériences qui font irruption dans la vie d'un enseignant et d'un élève que des processus de construction/déconstruction/reconstruction sont à l'œuvre. Alors, la 'fabrication' par le sujet de sa propre expérience suppose probablement trois types de questionnements de statut différent :

- 1- Ce que le sujet vit comme lui advenant dans l'exercice immédiat de son activité : perceptions, ressentis, émotions. C'est *'ce qui arrive ' au sujet*. Nous pouvons parler du *vécu de l'expérience*, qui peut être défini comme les *transformations immédiates perçues par le sujet dans l'exercice même de son activité*. Perception ne veut pas dire réflexion : ce vécu ne donne pas lieu, en tant que tel, à une action spécifique de mise en représentation ou de mise en discours de la part du sujet concerné. Il a un *statut pré-réflexif ou ante-prédicatif*.

C'est à ce niveau d'expérience que s'intéresse par exemple P. Vermersch¹¹¹ dans ses travaux sur l'entretien d'explicitation. Le vécu de l'expérience correspond assez bien au sens du mot allemand « *Erlebnis* », et au sens des mots espagnols et portugais « *vivido* », « *vivencia* », ou encore au sens premier du mot anglais *experience*. Il est en lien avec *la constitution du « soi »*. Le soi correspond à la perception par un sujet de lui-même comme sujet agissant.

- 2- *Ce que le sujet fait, en adresse à lui-même, de cette expérience vécue*. C'est « *ce que je fais de ce qui m'advient* ». Nous pouvons parler comme le fait D. Jodelet¹¹² de retentissement intérieur, assez bien décrit par la notion française de *for* (pour *forum*) intérieur ou encore par la notion allemande d'*Erfahrung*. C'est ce qui fait *sens* pour le sujet, par *mise en relation entre représentations issues de l'activité en cours et représentations issues d'autres épisodes d'activité*. Ces représentations sont solidaires et toujours en transformation.

Pour C. Teiger¹¹³, la représentation est considérée comme un travail, et comme un travail jamais achevé du point de vue des sujets. *Les représentations sont immédiates* ou activées par la mémoire. Elles *sont adressées au sujet qui se représente*. *L'élaboration d'expérience suppose une action de pensée du sujet sur sa propre activité*. Elle est l'ensemble des constructions de sens que les sujets opèrent à partir, sur et

¹¹¹ Vermersch, P. (1994). *L'entretien d'explicitation en formation initiale et en formation continue*. Paris : Les éditions ESF.

¹¹² Jodelet, D. (2006). Place de l'expérience vécue dans les processus de formation des représentations sociales, in : Hass, V. *Les savoirs du quotidien, transmissions, appropriations*. Rennes : PU de Rennes p. 235-255.

¹¹³ Weil-Fassina, A. ; Rabardel, P ;Dubois, D. (1993). *Représentations pour l'action*. Paris : Octarès. p.318

pour leur propre activité, qu'ils reconnaissent comme leurs, en lien donc avec des attributions identitaires.

Ces constructions sont considérées par le sujet comme des ressources pour la suite de leur activité. Elles sont en lien avec *la constitution du moi* et décrites par exemple par l'expression « ça me parle ». Le moi est une représentation évaluative par le sujet de ses propres ressources, de son pouvoir d'agir. Dans l'émergence de l'élaboration de l'expérience, *le sujet est affecté* comme dans ce qui provoque l'enquête chez John Dewey¹¹⁴. L'élaboration d'expérience émerge à partir de l'expérience vécue mais fonctionne comme une action spécifique, notamment lorsque les routines et *habitudes d'activité* déjà activées se sont révélées inopérantes au regard de l'intention

- 3- *Ce que le sujet dit de qu'il lui advient, ce qui suppose une interaction avec autrui sous forme de communication. Communiquer, c'est mobiliser un ensemble de signes dans intention d'influer sur les constructions de sens d'autrui.* Le terme communication doit donc être pris au sens large. La communication d'expérience implique le rapport qu'un sujet entretient avec d'autres sujets à propos de son activité : compte rendus, récits, histoires, narrations

Jérôme Bruner¹¹⁵ s'est particulièrement intéressé à la *narration comme principal outil pour mettre de l'ordre dans l'expérience*. C'est la construction sociale de l'expérience communiquée qui intéresse également le Goffman des « cadres de l'expérience ».

Elle induit de façon associée le prolongement d'un travail de reconstruction mentale qui n'a souvent été qu'amorcé. Ceci explique que la plupart des méthodes de formation utilisent en fait la verbalisation orale et écrite d'un vécu comme voie de développement de l'élaboration de l'expérience.

La communication d'expérience ne se limite pas à des discours, elle peut consister en actions comme lorsqu'il s'agit de *donner l'exemple*. Elle suppose aussi la prise en compte des expériences des auditeurs. Elle fait rentrer l'expérience personnelle dans un monde socialisé. Pour Meyerson¹¹⁶, le langage est un pont entre subjectif et objectif (1995, 37)

Enfin la communication d'expérience *contribue de façon déterminante à l'affirmation du « je »* (identité narrative de Ricoeur) ou mieux encore des « je » si l'on veut tenir compte de la multiplicité des espaces d'énonciation, comme dans la description des phénomènes de polyphonie par O. Ducrot¹¹⁷ (1984). Les nouvelles affirmations de « je » peuvent conduire à des reconstructions de biographies.

A l'instar de la référence à la compétence, la référence à l'expérience s'est imposée dans notre recherche comme référence obligée, aussi bien avec les organisations économiques et sociales partenaires des lycées professionnels, qu'avec les acteurs qui rendent vivants les encadrements de ceux-ci. Un paradoxe accompagne cette imposition : une expérience est exigée dès la première embauche

¹¹⁴ Dewey, J. (1915/1931). *Les écoles de demain*. Trad. Par R. Duthil (*School of tomorrow*). Paris: Flammarion.

¹¹⁵ Bruner, J.S. (1996, traduction française 1996) : *L'éducation, entrée dans la culture. Les problèmes de l'école à la lumière de la psychologie culturelle*. Paris : Retz. p.255

¹¹⁶ Meyerson, I. <https://shs.hal.science/halshs-00140598/document> p.37

¹¹⁷ Ducrot, O. (1984 : 203) in : <https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.4445>

alors, qu'en même temps, les seniors expérimentés sont souvent évités par les recruteurs. Une démarche de recherche qui s'intéresse aux processus qui structurent et quelquefois déstructurent la cohésion sociale au sein d'un lycée professionnel ne peut éviter de s'attarder sur les effets pervers qui accompagnent une instrumentalisation de la notion d'expérience.

Le chef d'établissement devenu chercheur a une parole à transmettre pour favoriser l'écoute réciproque d'univers culturels qui ont tendance à s'ignorer. Les savoirs d'expérience, par nature singuliers, sont adossés à des référentiels de compétences qui réifient tant les expériences que les compétences. Ainsi, liant pragmatisme et subjectivité, l'expérience paraît de nature à pouvoir servir à la fois des enjeux personnels et des enjeux collectifs par la voie d'une construction simultanée des personnes et des organisations. Tout ce qui se vit au sein d'un lycée professionnel peut être assimilé à une co-transformation du monde au travers des activités et une co-transformation des sujets eux-mêmes.

La relecture de l'expérience des enseignants comme outil de formation est une évolution que nous avons identifiée au travers de ce travail de recherche. La mise en réflexivité de l'activité des enseignants fait de chacun d'eux des « chercheurs de sens » dès lors où ils acceptent de procéder à une relecture individuelle et collective de leurs expériences. Alors, les activités peuvent devenir des interactivités qui se nourrissent d'une réciprocité solidaire. Celles-ci résultent de la vie en commun de sujets humains, en lycée professionnel, d'âges et d'expériences bien différents mais qui vivent dans un même espace-temps.

L'engagement des jeunes se trouve en lien direct avec celui des enseignants, eux-mêmes stimulés par le chef d'établissement. Rien ne peut se faire sans des interactions permanentes entre acteurs qui se retrouvent en contact les uns avec les autres. L'interactivité peut alors être définie comme des transformations mutuelles qu'entraîne l'activité d'un sujet sur l'activité des autres sujets. L'apprentissage du jeune est stimulé par sa mise en activité et est enrichi par la volonté de l'enseignant de mettre le jeune en action. Le management du chef d'établissement pour provoquer cette synergie des activités devient central et se transforme en leadership. Il se doit d'agir pour engager l'activité d'autrui. Il ne s'agit pas simplement d'ordonner le bon fonctionnement du lycée mais bien plus de provoquer les acteurs pour qu'ils interagissent au travers de l'expérience de chacun.

Ces transformations présentent, selon Jean Marie Barbier¹¹⁸, trois caractéristiques : Elles sont durables ; elles produisent des caractéristiques communes aux sujets concernés ; elles s'accompagnent de représentations d'appartenance à un même groupe et sont considérées comme des apprentissages par les groupes concernés.

Tout engagement dans l'action implique ainsi à la fois l'activation d'expérience antérieure et une anticipation de l'action à venir sur le continuum de transformation sujet /activité/environnement. La préparation de l'action est aussi et surtout préparation du sujet à l'action : l'enseignant par

¹¹⁸ Barbier, J.-M. (2020). « Penser ensemble l'activité et la construction des sujets en activité » *Innovation pédagogique*. en ligne : <https://www.innovation-pedagogique.fr/article7251.html>.

exemple ne prépare pas un cours comme il le croit, mais il se prépare à un cours qu'il n'a pas encore vécu. Se préparer à l'action est un agir sur soi qui relève de la construction continue de l'expérience individuelle et collective, d'une transformation des sujets et d'une transformation de leurs activités.

Ce travail invisible du chef d'établissement oscille entre une préparation à l'action et une prise de décision. Il doit être étudié par les chercheurs et mieux encore par le praticien lui-même devenu chercheur, pour se préparer à l'inattendu de l'action. S'intéresser à l'analyse de la construction de l'expérience conduit ainsi à tenir compte de plusieurs exigences :

- Rendre compte de transformations affectant à la fois l'activité et les sujets en activité : ce but peut être atteint par le recours au concept de *construction conjointe* dans une conception holiste de l'activité
- Penser dans le même temps la singularité de ce qui se joue pour le sujet et les régularités observables dans la construction de l'expérience : ce but peut être atteint par le recours au concept de configuration, organisation singulière de formes régulières.
- Tenir compte des sens attribués à l'action par les sujets qui y sont engagés : cet objectif peut être également atteint par une distinction entre *actions et activités* dans une théorie de l'action
- Concevoir les relations entre recherche, formation et action sur un autre mode que celui de la transmission et de l'application.

Tous les usages du terme expérience, qu'ils soient institutionnels ou pédagogiques (actions de formation en situation de travail, retours d'expérience, savoirs expérientiels, expérimentations, jeux de rôles, psychodrames, instructions au sosie, simulations d'activités...) impliquent une double reconnaissance d'un même processus :

- Reconnaissance de l'activité en tant que processus de transformation du monde physique, social, mental.
- Reconnaissance d'un processus parallèle de transformation du sujet agissant par et dans cette activité : le sujet se fait en faisant.

4.12 L'apprentissage en lycée professionnel est une transformation de l'élève provoquée par des mises en scène coordonnées des enseignants.

L'apprentissage est une transformation de l'élève provoquée par l'enseignant qui crée les conditions de la mise en action du jeune. La réussite de cette action repose sur une reconnaissance mutuelle des compétences des enseignants et du chef d'établissement. Dans les activités professionnelles 'ordinaires' les temps d'apprentissage sont peu reconnus, et le plus souvent considérées comme relevant de la responsabilité des sujets engagés dans l'action, et/ou abordées selon un mode *prescriptif* (prescriptions relatives à l'engagement du sujet). Cependant, il convient de

de *ne plus raisonner seulement* en termes de savoirs, de capacités, d'habilités ou de compétences, de rapports entre les sujets et des activités prédéfinies, mais probablement en termes de transformation de soi par et pour le sujet lui ouvrant de *nouveaux possibles d'activités*.

Les mécanismes de construction identitaire et de socialisation professionnelle s'enracinent dans le processus de transformation continue des individus. La socialisation par l'insertion professionnelle doit être précédée d'un vécu important d'expériences du jeune au contact d'une « vraie vie professionnelle » qu'il découvre à l'extérieur du lycée professionnel. L'enseignant en lycée professionnel est celui qui va provoquer des situations où le jeune peut se mettre en action pour vivre sa propre expérience. Ces « primo situations » sont indispensables pour que le jeune vive « *in situ* » ses premières transformations. La continuité de la transformation sociale n'est rien d'autre que la somme des transformations individuelles et des « primo transformations » chez les jeunes.

La classe représente une « communauté d'action » proche de ce qui se vit dans une entreprise. C'est ainsi que s'effectue le rapprochement entre la pédagogie du lycée professionnel et celle du Centre de Formation par Apprentissage. Au sein du lycée professionnel, la situation professionnelle est celle donnée par l'enseignant à la classe qui devient la communauté d'action. Encore faut-il que le chef d'établissement du lycée professionnel s'implique fortement dans la mise en place de projet comme le ferait un chef d'entreprise pour apporter des contrats et donc de l'activité à l'entreprise. En ce sens, la communauté d'action inclut l'enseignant, le directeur délégué à l'enseignement professionnel et le chef d'établissement. Lorsque le jeune est en apprentissage dans une entreprise, l'action a lieu au sein de la communauté d'action de l'entreprise. Dans les deux cas, le jeune vit une expérience dans son action de production.

L'appartenance à une « communauté d'action » permet à un jeune de vivre des expériences où il a l'occasion d'éprouver un sentiment d'appartenance qu'il avait peu connu lors d'expériences scolaires précédentes. Le lycée professionnel tient ainsi une place fondamentale dans la construction de l'expérience du jeune pour qu'il puisse « faire expérience » avant « d'acquérir de l'expérience ». Les mécanismes de transformation du jeune se révèlent aussi dans le partage d'expériences.

Nous avons vu dans les entretiens que des jeunes appréciaient de partager leurs compétences, ou plutôt de mettre leurs compétences au service de ceux qui en exprimaient le besoin. La transformation par le partage d'expérience ou le transfert de compétences prend tout son sens au sein du lycée professionnel, comme dans les situations de formation qui existent à l'intérieur de l'entreprise. Les jeunes nous ont montré qu'ils étaient beaucoup plus sensibles à ce mode d'apprentissage plutôt qu'un système vertical descendant pour lequel il reste en grande partie hermétique.

Le fait de mettre les jeunes en action en lien avec les logiques d'une formation à finalités professionnalisantes reste l'élément central auquel nous sommes directement confrontés dans le lycée professionnel. La première mise en action consiste à donner aux jeunes la possibilité de vivre une expérience au travers de laquelle ils vont pouvoir éprouver conjointement le sentiment de se sentir compétent et le sentiment de se sentir reconnu comme une personne ayant de la valeur dans les regards des formateurs.

Cette émotion intense est proche du plaisir d'agir qui stimule le désir d'apprendre. Celui-ci se révèle alors dans une envie de faire qui permet à l'élève de ressentir la vie qui est en lui. La motivation du jeune élève est ainsi directement couplée à la motivation de l'enseignant lorsque celui-ci est en capacité d'éprouver le plaisir d'enseigner, en ressentant conjointement une reconnaissance de la part de ses pairs et une connaissance accrue de ses propres compétences à enseigner. Lorsque les motivations des uns et des autres sont synchrones, une transformation spiralaire de chacun est à l'œuvre.

Dès lors, la co-construction d'un apprentissage passe par l'implication de tous dans des actions singulières ayant des finalités collectives. Cependant, l'implication de chacun dans une tâche collective n'est pas toujours égale et parfois certains adultes et certains jeunes rechignent à s'impliquer pleinement dans celle-ci. Il est donc nécessaire dans une logique de co-construction de compétences de favoriser une relecture individuelle et collective des expériences vécues. C'est en quelque sorte l'occasion de faire d'une évaluation une opportunité d'évolution et de considérer qu'un apprentissage obéit à des rythmes propres à chacun au sein d'un collectif. Il appartient alors à l'enseignant de veiller à coupler des rythmes individuels quelquefois disparates avec un rythme optimal qui conduit à la réalisation d'un chef d'œuvre collectif.

4.13 La Chaire de l'UNESCO « Se préparer à l'action » : un tremplin pour un chef d'établissement qui souhaite coconstruire de nouveaux styles de formation au sein des lycées professionnels ?

En tant que doctorant et en tant que chef d'établissement, j'ai eu l'occasion de confronter mes hypothèses de recherche de chercheur et mes croyances de manager pour un monde meilleur à développer au sein des lycées professionnels au sein de la chaire de l'UNESCO « Se préparer à l'action » qui est hébergée par l'Institut Catholique de Paris. Ainsi depuis 2020, cette nouvelle expérience opportune qui me fut offerte et dans laquelle je me suis impliqué sereinement m'a permis de découvrir un nouveau positionnement social et de fabriquer une nouvelle posture institutionnelle dans un tiers-lieu où tous les possibles peuvent se conjuguer sous le double joug de la créativité et de l'innovation.

Dans ce tiers lieu, j'ai été amené ainsi à me créer une place où je pouvais découvrir les sensations de me confronter aux dialectiques de l'autonomie et de l'hétéronomie, de la déviance et de la normalité, de l'inclusion et de l'exclusion. Dans ce tiers-lieu je ne suis plus tout à fait chef d'établissement et je ne suis pas encore un chercheur reconnu. Je me trouve à vivre une situation où il m'est proposé de développer des expériences qui vont déstructurer mon identité professionnelle.

Devenir membre de cette Chaire de l'UNESCO est pour moi une action qui marque la fin d'un chapitre professionnel qu'il m'est difficile de quitter et le début d'un nouveau chapitre professionnel que j'appréhende paradoxalement de vivre. Un entre-deux, où rien n'est certain, balise ce nouveau chemin où je deviens le créateur de tiers-savoirs qu'il me faut rendre publics afin de favoriser des dialogues et des controverses avec mes ex-pairs, mes pairs et mes futurs-pairs. Je me retrouve ainsi à vivre, en tant que personne, des processus de transformation, que j'ai eu l'occasion d'éprouver au

cours de ma carrière professionnelle et que des acteurs qui intègrent un lycée professionnel ont déjà vécu.

La dénomination de cette Chaire « Se préparer à l'action » s'inscrit en effet dans une double perspective complémentaire :

- D'une part, en tant que chercheur en voie de reconnaissance et chef d'établissement déjà reconnu, je suis amené à me préparer à prendre mon élan pour faire l'expérience d'une nouvelle aventure culturelle inédite.
- D'autre part, en tant que personne, je dois reconnaître que cette préparation à une nouvelle course d'élan m'autorise à reconnaître des expériences sensorielles et émotionnelles déjà vécues et m'oblige à admettre que la problématique construite dans une perspective doctorale est l'occasion pour moi de vivre en intériorité ce que signifie cette attitude existentielle : se préparer à l'action.

A un moment où une dissertation doctorale me permet de penser aux conséquences de mon choix d'élaborer un modèle compréhensif de ce qui fait d'un lycée professionnel un lieu où la Vie et l'En-Vie se côtoient, cette invitation à « se préparer à l'action » résonne en moi comme une évidence :

- Les *représentations courantes de préparation à l'action s'effectuent en effet le plus souvent selon un modèle scientifique/professionnel* : l'optimisation de l'action passerait par l'énoncé de savoirs anticipateurs garants du sentiment de maîtrise des acteurs sur l'environnement dont ils ont en charge la transformation.
- *Se préparer à l'action relève le plus souvent d'un travail invisible*. Dans les activités professionnelles 'ordinaires' ces activités de préparation sont peu reconnues, et le plus souvent considérées comme relevant de la responsabilité des sujets engagés dans l'action, et/ou abordées selon un mode *prescriptif* (prescriptions relatives à l'engagement du sujet).
- *Se préparer à l'action*, en particulier dans les '*métiers de l'humain*' où il semble nécessaire d'inférer l'anticipation incertaine de l'engagement d'activité d'autrui, il convient de *ne plus raisonner seulement* en termes de savoirs, de capacités, d'habiletés ou de compétences, de rapports entre les sujets et des activités prédéfinies, mais probablement en termes de transformation de soi par et pour le sujet lui ouvrant de *nouveaux possibles d'activités*.
- *Les situations professionnelles*, mobiles et même de plus en plus mobiles, *se caractérisent comme des situations d'incertitude* : on ne sait pas à l'avance ce qu'il convient de faire, et dès lors il est difficile de s'y préparer sur la seule base d'une l'anticipation sociale de l'activité, comme dans les démarches fondées sur des référentiels de compétences.

Dès lors la charge de *faire face* à ces situations inédites échoit aux sujets-en-action eux-mêmes. Comment se préparer à 'ne pas être prêt' ? Ou plus exactement ne pas se limiter à préparer l'action anticipée. Comment se préparer à des *ruptures* de son activité ? L'approche de ces possibles ne relève donc pas seulement de l'analyse d'activités au sens strict (qui n'ont pas encore eu lieu !) mais de

l'analyse d'*expériences* dont souvent les sujets n'ont même pas conscience, et dont la recherche participe à la reconnaissance par *l'explicitation par soi, pour soi et devant autrui*.

4.13.1 Se préparer à l'action en accueillant l'invisible : un souffle nouveau pour l'inclusion de toutes les différences en lycée professionnel.

Entre accompagnement individualisé, formation personnalisée et articulation du Je et du Nous au sein d'une communauté d'actions, la démarche « se préparer à l'action vient de l'invisible » prend tout son sens. En effet les situations de formation et d'enseignement en lycée professionnel sont tellement variées et inattendues que l'élément le plus important pour un enseignant qui commence à travailler avec des élèves en lycée professionnel n'est même plus l'exigence de la préparation correcte de son cours. Il s'agit pour lui d'accepter de s'inscrire dans une anticipation où l'incertitude et l'inconnu sont les socles fondamentaux d'un savoir-enseigner qui dépasse la transmission de savoirs. La mise en action d'un enseignant s'ancre dans ce qui rend imprévisible le devenir d'une relation éducative où les expériences vécues antérieurement influencent ce qui se vit ici et maintenant. Se préparer à enseigner en lycée professionnel n'est donc pas simplement de préparer correctement un cours, c'est surtout considéré celui-ci comme un tremplin pour permettre à des apprentissages de se co-construire tant d'un point de vue cognitif et émotionnel que d'un point de vue personnel et professionnel.

Cependant, la posture idéale de l'enseignant de lycée professionnel est d'autant plus délicate à trouver que les jeunes vivant des situations de vulnérabilités bio-psycho-sociales vivent leurs scolarités à travers la peur de l'inconnu et la hantise d'être jugés négativement par les adultes. La perception ambiguë qu'ont les élèves des enseignants supposent une négociation continue de la part de ceux-ci d'élaborer un cadre éducatif cohérent afin que ceux-là s'inscrivent une dialectique où l'autonomie a besoin d'hétéronomie pour exister. Par ailleurs, la gestion conjointe de la prise en compte de la singularité des élèves et de la prise en compte des besoins collectifs d'un groupe d'élèves amène un enseignant à apprendre à construire des frontières instables entre ce qui fait d'un élève une personne remarquable et un individu qui ne peut s'extraire de son appartenance à une collectivité éducative qu'il n'a pas choisi.

Se préparer à l'action éducative est une opportunité offerte à un enseignant de concevoir son métier comme autant d'occasions de gérer la complexité qui structure un apprentissage co-construit entre élèves et enseignants. Cette co-construction suppose en effet la prise en compte des dimensions affectives qui accompagnent un apprentissage efficient. Le plaisir d'apprendre se trouve ainsi au cœur d'un dilemme éducatif : apprendre, c'est faire plaisir à une personne que j'apprécie où apprendre, c'est me faire plaisir et renforcer l'estime que j'ai de moi-même ?

Cette question suppose de ne pas exclure des préoccupations d'une éducation inclusive ce qui relève des motivations intrinsèques et des motivations extrinsèques. Selon une perspective complémentariste de la motivation humaine, l'acte d'apprendre se fonde sur les dynamiques qui réunissent sous le même sceau de l'inclusion les motivations intrinsèques et les motivations extrinsèques. Si la relation affective est au cœur de l'apprentissage de chaque jeune, il appartient à un enseignant-adulte de gérer les frontières subtiles qui distinguent ce qui fait de lui un personnage public et une personne privée.

Il s'agit encore une fois pour l'enseignant de concevoir sa présence sur les scènes éducatives comme une mise en scène où sa présence d'acteur est souhaitée. Il faut ajouter à cela le fait que beaucoup de jeunes en difficulté sociale, familiale ou psychologique franchissent allègrement les limites entre la relation avec le professeur dans sa qualité d'enseignant et la personne du professeur. Ainsi, beaucoup de jeunes professeurs, même s'ils ont reçu une formation didactique conséquente ou s'il maîtrise parfaitement la matière qu'ils doivent enseigner se retrouvent en difficulté devant cette ambiguïté permanente créée par les élèves de lycée professionnel.

Certains enseignants, au début de leur carrière, commettent des erreurs d'appréciation entre le rôle de professeur et la demande forte des jeunes qui sollicitent la personne de l'enseignant. Rester toujours professionnel sans s'impliquer de façon affective dans une relation à la personne de l'élève relève parfois de l'impossible. Il n'existe pas de lieu où les enseignants peuvent partager l'expérience d'une relation affective forte qui parfois se termine par un échec total qui reste très difficile à assumer. Il est alors impératif que les enseignants soient formés et accompagnés au début de leur carrière sur cette question afin qu'ils partagent leur expérience dans ce domaine. Nous découvrons que tous ont été confrontés dans leur carrière à ce phénomène de transfert affectif notamment dans les ateliers où il n'est pas rare que des élèves appellent leur enseignante « maman ».

Certains enseignants sont déjà tuteurs et témoignent de l'importance de l'accompagnement des jeunes enseignants notamment pour les aider à maîtriser les relations affectives avec les élèves. C'est la même chose entre le tuteur et le jeune professeur. Le tuteur ne doit pas prendre une posture « grand frère » et doit rester professionnel dans son accompagnement. La proximité des équipes et des vécus rapproche, au point de rendre difficile cette distance nécessaire. C'est l'occasion pour le tuteur d'aborder cette question qui traverse l'activité quotidienne des enseignants.

En matière de formation continue, il existe des groupes « d'analyse des pratiques ». Nous n'avons pas le moyen dans ce groupe de travail de connaître l'importance du phénomène et le nombre d'enseignants qui participent à ces groupes, ni même leur motivation pour s'y inscrire. Cependant, il semble que le partage d'expérience soit plus pertinent parce que plus global. Nous avons vu que la frontière entre l'activité professionnelle de l'enseignant et son rapport personnel avec les jeunes est souvent très sous-tendue.

Dans l'enseignement catholique, tous les projets d'établissement mettent en avant la nécessité de prendre en considération la personne dans son intégralité. Le partage d'expérience au sein des équipes pédagogiques semble un moyen pertinent d'accompagnement des enseignants, et de renouvellement des pratiques. Il convient cependant que la personne de l'enseignant soit prise en compte dans son intégralité.

Dans l'enseignement professionnel, les enseignants dépassent le désir d'enseigner la matière qu'ils aiment pour accompagner les élèves dans le développement de leurs compétences. Il s'agit bien de se concentrer sur la personne de l'élève dans son intégralité pour le mettre en action au travers de la matière qui passionne l'enseignant. « On n'est pas enseignant par hasard ! ». Tous les enseignants expriment fortement leur passion pour ce qu'ils enseignent et pour leur désir de transmettre. Mais dans l'enseignement professionnel, ils ont tous découvert que la passion ne suffisait pas. Il faut

mettre en action les élèves en prenant soin d'adapter un environnement tout en prenant conscience que ceux-ci vont le transformer.

Dans le référentiel du métier de l'enseignant il est précisé qu'il doit travailler en équipe. Il semble que dans l'entreprise ou dans les ateliers de couture par exemple, le travail en équipe soit une évidence. Même chose dans les cuisines du restaurant ou encore dans les ateliers de boulangerie pâtisserie. Dans tous ces métiers la pratique se fait en équipe. Dans les autres matières la conception de l'équipe est souvent associée à la qualité des relations affectives entre les enseignants. « On travaille bien avec des enseignants qu'on apprécie ». Il faut donc réussir à faire un apprentissage réel du travail en équipe auprès des jeunes enseignants de façon qu'ils travaillent facilement avec des personnes qu'ils apprécient mais qu'il soit aussi capable de travailler en équipe avec des collègues pour lesquelles ils sont plus éloignés.

Le moyen le plus évident pour apprendre le travail en équipe c'est de mettre en place des projets collectifs. La pédagogie de projet est ainsi au centre de tout le lycée professionnel. D'abord parce qu'elle permet de mobiliser les jeunes dans un temps qui peut être long comme celui de l'année scolaire. Ensuite c'est l'occasion pour les enseignants d'apprendre à travailler ensemble quel que soit la qualité des relations affectives entre eux. Les jeunes sont très sensibles à la notion d'équipe pédagogique. Ce sera toujours plus difficile de gérer la classe pour un enseignant qui ne s'intègre pas aux équipes. Les élèves identifient très rapidement l'organisation des équipes. L'enseignant qui ne s'intègre pas aux équipes et très rapidement isolé.

4.13.2 Se préparer à l'ambiguïté des actions : une nécessité éducative pour partager des expériences vécues.

Les enseignants qui m'ont accompagné lors d'une démarche de recherche collaborative ont eu l'occasion de développer un début d'approche réflexive à propos des effets de leurs actions éducatives et de leurs expériences professionnelles, tant pour ce qui les mettaient en joie que ce qui provoquaient chez eux de la frustration. Ils ont découvert à cette occasion l'existence de savoirs qu'ils n'imaginaient pas posséder. C'est ce qui a permis la mise en place au sein du Lycée Albert de Mun d'une volonté collective de se préparer afin de proposer à chaque membre des équipes éducatives et pédagogiques des « temps de transformations » qui favorisent la reconnaissance de besoins psycho-sociaux essentiels pour le vécu d'une trajectoire professionnelle harmonieuse.

Deux questions complexes ponctuent ainsi une étape essentielle de la dissertation doctorale :

- Identifier de quelles façons le Laboratoire Pédagogique du Lycée Albert de Mun et la Chaire de l'UNESCO, qui a son siège au cœur de l'Institut Catholique de Paris, peuvent devenir des lieux de partages et de transmissions qui se mettent au service inconditionnel des lycées d'enseignement professionnel et technique ?
- Prendre conscience de l'ambiguïté qui accompagne une démarche qui consiste d'une part à se préparer à l'action et d'autre part de partager des expériences vécues ?

Il n'est pas certain que les différentes parties de la dissertation doctorale proposées favorisent des réponses immédiates aux deux questions posées. Cependant, en tant que chef d'établissement

reconnu et en tant que chercheur en recherche de reconnaissance, plusieurs questions structurent ma pensée avant de basculer vers ce qui va devenir la conclusion de la dissertation doctorale :

- Comment et pourquoi accompagner la construction/déconstruction/reconstruction d'une identité professionnelle des éducateurs et des enseignants qui sont confrontés à une dialectique existentielle : Survivre ou périr professionnellement. En leur permettant de mieux se connaître, il s'agit de permettre à ces adultes de mieux comprendre les processus qui guident la révélation d'une envie d'enseigner aux autres.
- Comment et pourquoi accompagner la construction/déconstruction/reconstruction des représentations sociales qui sont associés aux lycées professionnels et aux adultes qui font vivre ceux-ci à partir d'une double logique inclusive : Accueillir les différences qui sont considérées comme déviantes dans un système scolaire qui fait de l'exclusion son évangile et valoriser les différences qui permettent à des personnes marginalisées de se faire reconnaître par des systèmes économiques extra-scolaires, essentiellement à travers la production de chefs d'œuvres culturels.
- Comment et pourquoi développer un sentiment d'appartenance à une équipe éducative et pédagogique dans l'Enseignement Technique et Professionnel, afin d'optimiser un sentiment de compétence ?
- Comment et pourquoi repositionner constamment des expériences professionnelles antérieures avec de nouvelles réalités professionnelles où l'objectif est d'accepter d'être des éducateurs et des enseignants ordinaires tout en développant des actions extraordinaires avec les jeunes qui découvrent une forme de « vraie vie éducative » qui leur était jusqu'à là inconnue ?
- Comment et pourquoi concevoir le lycée professionnel comme un partenaire privilégié d'institutions extra-scolaires qui ont constamment besoin d'être formé, afin de mieux comprendre ce que signifie les notions d'apprendre, d'éduquer, de transformer et de vivre avec passion le saut vers l'inconnu.
- Comment et pourquoi concevoir des séquences de formation au sein des lycées professionnels où une pédagogie du chef d'œuvre est une merveilleuse opportunité pour démultiplier les occasions de faire dialoguer ensemble ce qui est le plus singulier chez une personne constamment en voie de transformation et ce qui est le plus universel dans des métiers constamment en voie de transformation ?
- Comment et pourquoi devenir conjointement acteur et auteur d'un programme pédagogique au sein d'un lycée professionnel afin de dépasser un dilemme existentiel : l'implication dans des actions éducatives et pédagogiques est un préalable à l'explication qu'une personne exprime pour repérer le décalage qui peut exister entre ses discours et ses actes.

- Comment et pourquoi proposer à des éducateurs et à des enseignants de développer une posture de praticien réflexif où chaque expérience charnellement vécue devient le creuset d'apprentissages qui transforment le regard porté sur les spécificités des gestes professionnels à valoriser au sein des lycées professionnels.
- Comment et pourquoi concevoir des référentiels professionnels comme des espaces de liberté qui permettent de co-construire des pratiques éducatives innovantes et créatives ?
- Comment et pourquoi permettre à un langage éducatif et pédagogique de sortir d'un style abscons afin de développer des tiers lieux où des savoirs théoriques vont pouvoir résonner à l'aune de savoirs d'actions qui émergent de pratiques éducatives significatives au sein des lycées professionnels.

L'association de ces dix questions est une occasion pour un chercheur qui est en recherche de reconnaissance d'admettre qu'un lycée professionnel est le creuset où résonnent constamment les sonorités de vies empêchées qui aspirent à donner de la voix à de nouveaux possibles. L'imprévisible est également à concevoir comme une valeur fondamentale d'une démarche de recherche¹¹⁹, mais également comme une ouverture au renouvellement de l'expression de la vie éducative des lycées professionnels qui se nourrit d'un avenir qui ne peut pas encore être imaginé. Il est ainsi vital, dans une démarche de recherche d'apprécier l'ignorance de l'avenir. C'est ainsi qu'un lieu de formation peut devenir un creuset de dialogues interculturels et intergénérationnels où peuvent se penser dans le même temps une théorie du sujet en évolution, une théorie de l'action interculturelle et une théorie des organisations professionnelles métissées¹²⁰.

5 Conclusion

*Si je devais écrire (ou récrire) *Expérience et Nature aujourd'hui*, je donnerais au livre le titre *Culture et nature*, et l'approche de divers sujets spécifiques serait modifiée en conséquence. J'abandonnerais le terme « expérience », du fait que j'ai progressivement réalisé que les obstacles historiques empêchent de comprendre l'usage que je fais de ce mot sont en pratiques insurmontables. J'y substituerai le mot « culture » car son sens qui est désormais fermement établi, pourrait porter pleinement et librement ma philosophie de l'expérience¹²¹.*

Voici venu le moment de formaliser la conclusion d'une dissertation doctorale qui s'intéresse d'une part aux processus où un échec scolaire stigmatisé peut se métamorphoser en professionnalisation reconnue et d'autre part à une archéologie des pratiques évolutives d'enseignement et de gouvernance au sein des lycées professionnels.

Nous nous proposons comme ouverture conclusive de considérer que la plupart des notions théoriques utilisées tout au long du document doctoral mérite une relecture approfondie. En effet, il est nécessaire de vérifier que les concepts convoqués reflètent de la façon la plus fidèle possible

¹¹⁹ <https://costech.utc.fr/CahiersCostech/?article139>

¹²⁰ Lecocq, Gilles. "Distanciation sociale, réalité imaginaire et compétences flottantes. Lorsqu'une crise sanitaire permet à des étudiants et des enseignants d'élaborer un tiers-savoir", 27 avril 2022, maj 0000, Cahiers COSTECH <https://costech.utc.fr/CahiersCostech/?article139>.

¹²¹ Dewey, J. (2012). *Expérience et nature*. Paris : Gallimard, 1925.

un choix qui ne procède pas simplement du hasard et de l'incantation mais s'appuie sur la mise en place d'un arbre conceptuel qui possède des racines solides. Il s'agit ainsi de repérer de quelles façons se construisent des concepts utiles à l'applicabilité des recherches dans les domaines de l'éducation inclusive adaptée aux logiques internes de l'enseignement professionnelle et technique. Cette relecture approfondie est une démarche qui s'inscrit au sein de toute recherche qui accepte de questionner sans cesse la vivacité des concepts utilisés. Cette dimension critique d'une démarche de recherche est un fondement éthique indispensable qui donne de la crédibilité à un chercheur qui s'inscrit dans cette dynamique.

C'est ainsi l'occasion de nous souvenir que Dewey lui-même a, au cours de l'élaboration de ses modèles théoriques, remis en cause des concepts qu'il avait pourtant lui-même choisis. Ainsi la citation proposée en ce début de conclusion nous permet de rappeler la distinction qu'il faisait entre le connaître (*knowing*) et le connu (*known*) qu'il considérait comme deux facettes indissociables de l'expérience¹²². En remplaçant la notion d'expérience par celle de culture, l'occasion lui a été donné de rappeler qu'une *politique culturelle adaptée ne consiste pas à proposer aux masses des symboles auxquels elles pourraient s'identifier et, par ce biais, se solidifier comme masses, mais à distribuer également les ressources matérielles, éducatives, intellectuelles ou émotionnelles pour que chacun grandisse en contribuant à faire émerger de nouveaux symboles ou en requalifiant ceux dont il hérite* (Zask, 2012, 451)¹²³.

A partir de ce qui précède, la conclusion de cette thèse est ainsi à entendre comme un dialogue entre un chef d'établissement, rempli de certitudes, qui a développé quelques analyses de pratiques professionnelles qu'il a développé et un chercheur en devenir, porteur d'hésitations, quand il s'agit d'évaluer ces analyses à l'aune d'une démarche scientifique. Ce dialogue intrapsychique est ainsi nécessaire, afin de permettre à l'auteur de cette thèse de se doter d'une identité professionnelle consistante lui permettant d'évaluer sereinement les jeux de pouvoir, d'emprise et d'émancipation qui structurent la vie scolaire des lycées d'enseignement professionnel et technique.

C'est ce qui permet ensuite à un dialogue interpsychique de se mettre en place afin de favoriser les controverses et les critiques utiles à la migration des conclusions d'une recherche vers des champs sociaux qui se trouvent aux prises avec des dilemmes éducatifs, dès lors où il s'agit de conjuguer sur une même scène culturelle les principes inclusifs d'une exclusion et les principes exclusifs d'une inclusion. Ainsi, la mise en perspective de la transversalité des diverses problématiques (révélées au travers des tensions et des paradoxes qui parcourent un lycée professionnel) qui ont émergé lors de la rencontre d'hommes et de femmes, de jeunes gens et de jeunes filles concernés par la vie en lycée professionnel impose de l'humilité et de la modestie.

C'est ce qui nous permet de conserver la mine de sens que produit le chaos, à condition que nous cessions de le considérer comme des risques de désordres. C'est ce qui nous autorise aussi à suivre les chemins que le chaos impose à notre sagacité, dès lors où nous abandonnons ponctuellement notre désir d'une maîtrise managériale de chef d'établissement. La mise en place d'une démarche de recherche a été ainsi pour nous l'occasion de découvrir un chemin tortueux pour celui qui œuvre

¹²² Dewey, J., Bentley, A.G. (1949). *The Knowing and the Known*. Boston: Beacon Press.

¹²³ Zask, J. (2012). Postface « Expérience ou culture » dans l'ouvrage : Dewey, J. (2012). *Expérience et nature*. Paris : Gallimard, 1925.

au sein des lycées professionnels, afin que les élèves puissent sortir des enceintes scolaires, la tête haute. La découverte d'un métier nouveau, celui de chercheur, nous a conduits alors vers une nouvelle façon d'élaborer des stratégies de transformation à mettre en œuvre dans différents contextes de l'enseignement professionnel.

La confrontation d'une posture de chercheur dans une société perturbée par des événements imprévus, a permis ainsi une transformation de notre posture de chef d'établissement. Celui-ci, en écoutant les avis du chercheur qui a émergé lors de la thèse, a accepté d'abandonner une habitude professionnelle : celle de ne plus adapter des stratégies de formation à des théories décontextualisées. De nouvelles habitudes doctorales nous ont alors permis d'accepter de nous inscrire dans une perspective où la recherche, la formation et l'action se gèrent dans une temporalité nouvelle afin que la gestion des événements professionnels spontanés s'inscrive dans une forme de leadership partagé avec les élèves et les enseignants qui habitent les lycées professionnels. C'est à cette condition que l'urgence et l'incertitude deviennent des moments privilégiés qui permettent à des élèves et à des enseignants de consolider une identité professionnelle qui prend sa source au cœur d'un épanouissement personnel¹²⁴.

Ceci nous amène alors à concevoir une démarche de transformation-recherche au sein des lycées professionnels qui favorisent l'accompagnement de nouvelles façons de concevoir la formation des enseignants du lycée professionnel et technique, dans la cadre de la « mutation de la voie professionnelle ». En effet, les enseignants du lycée professionnel et technique ont à optimiser leurs compétences, à mettre les jeunes en action et à leur confier des responsabilités, notamment celles de réaliser des chefs d'œuvre au moment où ils construisent les fondations de leurs identités professionnelles. La notion de « Professeur de Lycée Professionnel-Chercheur » peut alors être envisagée, dès lors où un chef d'établissement s'inscrit dans une double dynamique professionnelle :

- Une dynamique qui lui permet de remettre en cause un diptyque inclusion-exclusion qui favorise de l'uniformité par rapport à des normes préétablies, en lien avec des évaluations déficitaires des élèves.
- Une dynamique où la conjugaison du verbe Réussir à la première personne du pluriel peut s'accorder la conjugaison du verbe Vivre à la première personne du singulier, en lien avec des évaluations capacitaires

Ainsi, favoriser le développement intégral d'une personne en formation s'inscrit dans une réalité beaucoup plus large que le simple intérêt pour elle d'être reconnue socialement à travers l'exercice d'un métier. Les concepts de mise en situation pour l'action étant mobilisés en permanence, il convient de permettre aux enseignants d'identifier, dans toutes les activités menées par les élèves, les expériences culturelles qui doivent être relues par eux même, afin d'entrer dans la transformation de l'expérience. Les expériences culturelles vécues en lycée professionnel sont autant de moments qui au-delà de transformer les matières et les situations transforment tout l'environnement des élèves et des enseignants.

¹²⁴ Perrenoud, P. (1996). *Enseigner : agir dans l'urgence, décider dans l'incertitude. Savoirs et compétences dans un métier complexe*. Paris : ESF.

Si l'expérience d'un enseignant en lycée professionnel est à valoriser, un travail de formation en permanence va bien au-delà du concept de formation continue. Il s'agit au quotidien de partager avec ses pairs des temps d'enseignement, de formation et de recherche afin de concevoir des postures adaptées à l'environnement dans lequel ils exercent leurs pratiques professionnelles. Au temps des mutations culturelles qui offrent de nouvelles opportunités aux lycées professionnels, un changement de regard sur la jeunesse qui fréquente ceux-ci est nécessaire et indispensable. En effet, celle-ci contient les germes de potentiels non encore actualisés, utiles à l'avenir d'une société. Afin de favoriser l'actualisation de ces potentiels, les itinéraires que construisent les élèves dans un processus de socialisation professionnelle sont à identifier et à accepter.

Les jeunes de lycée professionnel et technique construisent en effet leur sentiment d'exister à partir d'une rupture profonde qui est apparu en collège. C'est en découvrant les habitus des lycées professionnels qu'une renaissance va s'opérer chez eux après l'exclusion d'une communauté scolaire qui ne donnait plus satisfaction. Ces nouveaux habitus ne sont pas directement reliés à des contenus de formation. Dans cet au-delà de ceux-ci, se mettent en scène des formes d'humanités éducatives qui aident un élève à développer une image de soi positive dans les regards de ses pairs. Ce n'est que dans un second temps que cette image de soi positive va irradier une identité professionnelle en gestation au contact d'adultes-formateurs.

Les perspectives de cette recherche tracent le sillon d'une vision évolutive du lycée professionnel et technique, au service d'une société qui valorise authentiquement les principes d'égalité et de liberté, de solidarité et d'équité. C'est le fondement sur lequel se construit la personne, en tant qu'individu et que personne. La Déclaration Universelle des Droits de l'Homme de 1948 est assez explicite dans son article 26 : *« L'éducation doit viser au plein épanouissement de la personnalité humaine et au renforcement du respect des droits de l'homme et des libertés fondamentales. Elle doit favoriser la compréhension, la tolérance et l'amitié entre toutes les nations et tous les groupes raciaux ou religieux, ainsi que le développement des activités des Nations Unies pour le maintien de la paix. »*

Cet article 26 est-il toujours, plus de soixante-dix ans après, adapté aux nouvelles logiques culturelles qui accompagnent les transformations des expériences culturelles vécues par les personnes qui rendent vivantes les enceintes des lycées professionnelles ? Oui, dans la mesure où les processus contemporains de socialisation professionnelle favorisent la rencontre d'une identité professionnelle et d'un épanouissement personnel et deviennent le ferment d'une conception démocratique de la société, là où la marginalité et l'exclusion laissent la place à la reconnaissance de la singularité d'un jeune confronté à des exigences qui le construisent et qui ne le stigmatisent plus.

Ainsi, une évaluation émancipatrice, au-delà d'une évaluation déficitaire et d'une évaluation capacitaire, donne un réel pouvoir à un élève en lui permettant d'augmenter sa puissance d'agir et son pouvoir d'être soi-même parmi les autres. En ouvrant ses frontières à d'autres façons de faire, en s'exportant vers des espaces qui ne lui sont pas familiers, une évaluation émancipatrice peut s'inscrire dans une nécessité d'accepter au sein de cultures scolaires des idéaux qui s'opposent : l'idéal démocratique et l'idéal méritocratique. Dans cette perspective, un nouvel équilibre instable est constamment à rechercher entre une logique élitare, où il s'agit d'être en harmonie avec son environnement et une logique égalitaire, où il s'agit de permettre à chacun de se réaliser selon ses

possibilités propres (Tognon, 2016)¹²⁵. Ainsi, entre *kleos* et *axios*, l'essentiel d'une évaluation émancipatrice réside dans ses mérites à s'ouvrir à ce qui met en valeur les rencontres entre les personnes qui transitent dans les territoires de l'enseignement professionnel.

Par ailleurs, l'analyse et l'approfondissement des expériences culturelles vécues par un chef d'établissement permettent à celui-ci, en tant que chercheur, de prendre conscience de sa propre transformation et de la mise en perspective de nouvelles responsabilités éthiques qui accompagnent la mise en place collaborative d'une culture de l'action et du projet au sein d'un lycée professionnel. Ainsi il ne s'agit plus d'inclure les jeunes en lycée professionnel et technique pour les « réparer » à l'écart des autres. Lorsque le lycée professionnel et technique contribue authentiquement au développement intégral de la personne, c'est l'équilibre juste d'une société qui se construit. Le besoin d'humanité des jeunes et le désir qu'ils éprouvent à retrouver un environnement écologique et sain nous oblige.

Plus que jamais ce besoin d'humanité appelle une espérance d'exotisme et d'ouverture vers l'altérité. La diversité qui est au cœur de l'exotisme peut alors prendre toute sa place dans l'éducation pour aider les jeunes qui fréquentent les lycées professionnels à effacer un sentiment de manque pour le remplacer par un sentiment de plénitude.

Le droit d'accès à une socialisation professionnelle qui se double d'un épanouissement personnel passe par l'accès à une éducation équitable de qualité pour chacun. C'est à cette condition que la formation des jeunes contribue au bien-être et au développement durable d'une personne et de la société. C'est cette contribution qui permet à des stratégies de formation de devenir des chefs d'œuvre éducatifs qui témoignent de la vitalité démocratique d'une société.

Nous nous proposons ainsi de développer une perspective où l'évaluation des élèves permet à ceux-ci de redécouvrir la joie de créer au cœur de ce qui les rend vulnérables. Les organisations apprenantes qui rencontrent ces trajectoires de l'inachèvement adolescent ne sont cependant pas toujours prêtes à les accepter. Elles ont néanmoins la responsabilité de reconnaître que l'émergence d'une vocation professionnelle puisse devenir un chemin d'accomplissement personnel pour un élève et un chemin d'écologie organisationnelle pour les institutions scolaires qui s'intéressent aux environnements psychologiques propices à l'épanouissement d'une personne en formation.

C'est en effet, la prise en compte de cette singularité qui permet à un élève de se positionner comme acteur et auteur de ses transformations, face à un environnement professionnel qui devient significatif pour lui. (Jorro, 2015)¹²⁶. Alors, un élève peut conjuguer en toute sécurité l'émergence d'une pensée réflexive, l'irruption d'un sentiment de compétence et la consolidation d'un sentiment de reconnaissance dans un espace culturel d'appartenance (Bourgeois, 2010)¹²⁷. La pratique enseignante pourra alors prendre les atours d'une chorégraphie assumée par l'enseignant lui-même.

¹²⁵ Tognon G. (2016). *La démocratie du mérite*. Trocy: Edition de la Revue Conférence.

¹²⁶ Jorro, A. (2015). De l'évaluation à la reconnaissance professionnelle en formation, *Revue Française de Pédagogie*, 190, 41-50.

¹²⁷ Bourgeois, E. (2010). Evaluation et développement professionnel. Un couple impossible ? Tensions, dispositifs, perspectives. In L. Paquay, C. Van Nieuwenhoven et P. Wouters (Eds.), *L'évaluation, levier du développement professionnel ?* (pp. 265-270). Bruxelles : De Boeck.

C'est en devenant chorégraphe d'une partition qu'il accepte de ne pas mettre totalement en scène que l'enseignant deviendra l'acteur et l'auteur d'un jeu émotionnel qui lui permettra de (re)découvrir le plaisir d'enseigner et de relever les défis de l'apprentissage informel (Schurugansky, 2007)¹²⁸.

Il m'appartient maintenant de discerner les chemins qui s'offrent à moi pour exister dans le regard de ceux et de celles qui vont me considérer comme un expert et d'autres qui vont me percevoir comme un ex-pair. Quelle place vais-je prendre dans une communauté de destins multiples ? Entre l'équipe de recherche « Fragilité et Institutions » et la Chaire de l'UNESCO « Formation Professionnelle, construction personnelle et transformations sociales » dont les sièges se trouvent à l'Institut Catholique de Paris, quelle place peut prendre un chef d'établissement qui au-delà des apparences a connu et continuera à connaître quelques tempêtes et quelques effrois ? Il m'appartient d'accepter que la réalisation d'une thèse de troisième cycle marque l'inachèvement d'un processus qui n'est pas un manque mais une opportunité de réaliser ce qui semble impossible lorsqu'il s'agit de permettre à la Vie Scolaire des lycées d'enseignement professionnel de devenir une terre d'accueil pour une Vie Universitaire qui œuvre pour une éducation inclusive authentique pour tous et partout !

*Un homme qui sait vraiment n'est pas un homme qui poursuit aveuglément une vérité, mais celui-là seul qui sait constamment les trois chemins : celui de l'être, celui du non-être et celui de l'apparence. Le savoir supérieur - mais tout savoir est supériorité - n'est accordé qu'à celui qui a connu sur le chemin de l'être la tempête qui soulève tout, à qui l'effroi sur la deuxième voie vers l'abîme du néant n'est pas resté étranger et qui cependant a assumé comme misère constante le troisième chemin, celui de l'apparence*¹²⁹.

¹²⁸ Schurugansky, D. (2007). « Vingt mille lieues sous les mers » : les quatre défis de l'apprentissage informel, *Revue Française de Pédagogie*, 160, pp. 13-27.

¹²⁹ Heidegger, M. (1967). *Introduction à la métaphysique*. Paris: Gallimard.

6 Bibliographie

- Arnett, J.-J. (2007). « Socialization in emerging adulthood » *Handbook of socialization, theory and research*. New York: The Guilford Press, p.208-230
- Bakhtine, M. (1978). *Esthétique de la création verbale*. Paris : Gallimard.
- Barbier, J.-M. ; Bourgeois, E. ; de Villers, G. & Kaddouri, M. (2006). *Constructions identitaires et mobilisation des sujets en formation*. Paris : l'Harmattan.
- Barbier, J.-M. (2017). *Vocabulaire d'analyse des activités*. 2^o édition revue et augmentée. Paris : Presses Universitaires de France.
- Barbier, J.-M. & Durand, M. (2018). « Représenter/transformer ». *Débats en analyse des activités*. Paris : L'Harmattan.
- Barbier, J.-M. & Thievenaz, J. (2013). *Le travail de l'expérience*. Paris : L'Harmattan.
- Barbier, J.-M. « L'organisation qualifiante ». *Revue Éducation permanente* n°112 (125-145).
- Barbier, J.-M. (2020). « Penser ensemble l'activité et la construction des sujets en activité » *Innovation pédagogique*. en ligne : <https://www.innovation-pedagogique.fr/article7251.html> (consulté le 27 Novembre 2020).
- Barbier, J.-M. (2020) « La créativité comme expérience de transformation conjointe de l'activité, du produit de l'activité et du sujet-en-activité » *Innovation pédagogique*. En ligne : <https://www.innovation-pedagogique.fr/article8082.html> (consulté le 20 Mars 2020).
- Barrère, A. (2006). *Sociologie des chefs d'établissement*. Paris : Presse Universitaire Française.
- Bart, D. & Sido, X. (2017). Présentation du numéro « Apprendre, enseigner en lycée professionnel » . *Spirale* n° 59 .
- Beaud, S. (2003). *80% au bac... et après ? Les enfants de la démocratisation scolaire*. Paris : La découverte/poche.
- Becker, H.-S & Geer, B. (1972). *Qualitative methodology: Firsthand involvement with the Social World*. Chicago: Marklam
- Berger, P. & Luckmann, T. (1996). *The social construction of reality. A treatise of the sociology of knowledge, trad.: La construction sociale de la réalité*. Paris: Armand Collin 2006.
- Bidart, C. (dir.). (2006). « Devenir adulte aujourd'hui : perspectives internationales », *Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire* : l'Harmattan, coll . « débats-Jeunesse », p. 232.
- Bloch, D. ; Perrin, J. ; Akkari, M. ; Tsouria, I. & Ledoux, J.-Y. (2013). *L'Ecole face au défi des compétences et de la compétitivité*. Paris : Terra Nova, Fondation progressiste
- Bourdieu, P. (1974). « Avenir de classe et causalité du probable ». *Revue française de sociologie* XV, p.3-42. Paris : Minuit.
- Bourdieu, P. & Champagne, P. (1992). « les exclus de l'intérieur », *Actes de la recherche en sciences sociales* n°91-92, pp. 71-75.
- Bourdon, R. (1977). « La logique de la frustration relative. » *Archives européennes de sociologie* XVIII 1977 p.3-26, republié dans *effets pervers et ordre social. Coll. « sociologie p. 131-156*. Paris : PUF
- Bourgeois, E. (2010). Evaluation et développement professionnel. Un couple impossible ?

- Tensions, dispositifs, perspectives. In L. Paquay, C. Van Nieuwenhoven et P. Wouters (Eds.), *L'évaluation, levier du développement professionnel ?* (pp. 265-270). Bruxelles : De Boeck.
- Boutin, G. (2018). *L'entretien de recherche qualitatif. Théorie et pratique. 2^e édition*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Bruner, J.S. (1996, traduction française 1996) : *L'éducation, entrée dans la culture. Les problèmes de l'école à la lumière de la psychologie culturelle*. Paris : Retz. p.255
- Carette, V. & Rey, B. (2010). *Savoir enseigner dans le secondaire*. Bruxelles : De Boeck.
- Charles, F. & Grövel, A. (2020). « Devenir élève officier de la marine marchande : socialisations et dispositions sociales d'accès au métier ». *Armand Colin « Carrefours de l'éducation »* 2020/1 n°49 p.239-256.
- Charlier, B. & Deschryver. N. (2011). « Développer et évaluer des compétences dans l'enseignement supérieur : réflexion et pratiques » *Revue Éducation et Formation N° e-296*
- Charlot, B. (1997). *Du rapport au savoir. Éléments pour une théorie*. Paris : Anthropos-Économica.
- Chauvel, L. (1998). « La seconde explosion scolaire » *La Revue de l'OFCE*. Paris.
- Chauvier, E. (2013). « L'inconscient de l'enquête, une expérience du savoir ». *Adolescence 2013 (T.1,n°13) p. 145 à 152*. Paris : Éditions Greup.
- Chauvigné, C. & Coulet, J-C. (2010). « L'approche par compétences : un nouveau paradigme pour la pédagogie universitaire », *Revue Française de Pédagogie, 172*, 15-28.
- Chazal, Ph. (2014). *Témoignages de travailleurs aveugles*. Paris : Edition du cherche midi.
- Clot, Y. & Gollac, M. (2017). *Le travail peut-il devenir supportable ?*. Paris : Armand Colin.
- Clot, Y. (2010). *Le travail sans l'homme*. Paris : La découverte.
- Clot, Y. (2008). *Travail et pouvoir d'agir*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Crawford, M-B., (2009). *Éloge du carburateur*. Paris : Cahiers libres la découverte.
- Couppié, T. & Gasquet, C. (2018). « Comment l'apprentissage favorise-t-il l'insertion professionnelle des CAP-BEP ? » *Formation emploi, revue française de sciences sociales, 142/2018, Génération 2010 : Diversité des parcours de résussite*, p. 35-56.
- Darmon, M. (2016). *La socialisation*. Malakoff :Armand Collin.
- De Ketele, J-M. (2006). « Mais qu'évaluent donc les enquêtes internationales ? », *Revue internationale d'éducation de Sèvres, n° 43*, p. 141-157.
- De Ketele, J-M. (2014). « L'accompagnement des étudiants dans l'enseignement supérieur : une tentative de modélisation ». *Recherche et Formation, n° 77*, p.73-85.
- De La Garanderie, A. (1985). *Les profils pédagogiques. Discerner les aptitudes scolaires*. Paris : Editions du centurion.
- De la Garanderie, A. (1985). *Pédagogie des moyens d'apprendre. Les enseignants face aux profils pédagogiques*. Paris : Editions du Centurion.
- De La Garanderie, A. (1988). *Comprendre et imaginer. Les gestes mentaux et leur mise en œuvre*. Paris : Editions du Centurion.
- Depoilly, S. (2020). « Filles en lycée professionnel : quand la socialisation juvénile peut bousculer les socialisations, scolaire et professionnelle ». *Revue Formatio emploi n°150 (79-96)*.
- Descoings, R. (2009). *Préconisations sur la réforme du lycée*. Paris : Ministère de l'Education Nationale
- Desjardins, J. ; Altet, M. ; Etienne, R. ; Paquay, L. & Perrenoud, P. (2012). *La formation des enseignants en quête de cohérence*. Louvain-la-Neuve : De Boeck.
- Desroche, H. (1992). *Mémoires d'un faiseur de livres*. Paris : Lieu commun.
- Desombre, C. ; Bailleul, M. ; Baeza, C. ; Brasselet, C. (2017). Motivation des élèves de lycée professionnel. *Spirale-Revue de recherches en éducation n°59 (13-25)*.
- Dewey, J. (1931, 1958). *Mon credo pédagogique (My pedagogical creed, 1897)* Paris : Vrin.

- Dewey, J. (1990): « An Introduction to the philosophy of education, 1916) Présnetation et traduction française Gérard Deledalle. » *Démocratie et éducation, Democracy and Education* . Paris : Armand colin.
- Dewey, J. (1938). *Expérience et éducation (Expérience et éducation, 1938)* Traduit par M-A Carroi, Paris : Nouvelle édition, Paris Armand Collin.
- Dewey, J. (1913/1953). *L'école et l'enfant*. Trad. par L.S. Pidoux (*The child and the Curriculum*). Neufchatel: Delachaux et Niestlé.
- Dewey, J. (1915/1931). *Les écoles de demain*. Trad. Par R. Duthil (*School of tomorrow*). Paris: Flammarion.
- Dewey, J., Bentley, A.G. (1949). *The Knowing and the Known*. Boston: Beacon Press.
- DGESCO (2014) *Evaluation partenariale de la politique de lutte contre le décrochage scolaire*. Rapport diagnostic, Mars 2014.
- Dubar, Cl. (2000). *La socialisation , Construction des identités sociales et professionnelles*. Paris : Armand Collin
- Dubar, Cl. (2015). *La formation professionnelle continue 6^o édition*. Paris : La découverte collection Repères
- Dubar, Cl. (1994). « L'insertion comme articulation temporelle du biographique et du structurel », *Revue Française de Sociologie, vol.35*, p.283-291.
- Dubet, F. & Martuccelli, D. (1996). *À l'école, sociologie de l'expérience scolaire*. Paris : Seuil, p. 361
- Ducros, P. & Finkelsztein, D. *L'école face au changement, innover pourquoi ? comment ?*
Grenoble : CRDP Ministère de l'Education Nationale
- Ducrot, O. (1984 : 203) in : <https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.4445> dddd
- Erickson, E. (1972) *Adolescence et crise*. Paris : Flammarion.
- Félix, R. (2013). *Tous peuvent réussir. Partir des élèves dont on n'attend rien*. Paris : Edition Quart Monde
- Fettermann, D-M. (1989). *Ethnology: Step by step*. Newbury Park: Sage.
- Flavier, E.; Gaillard, J. & Ben Abid-Zarrouk, S. (2017). «Entre ruptures éducatives et cloisonnements pédagogiques. Repenser la lutte contre le décrochage scolaire en lycée professionnel ». *Spirale-revue de recherches en éducation* n°59 (27-39)
- Foucault, M. (2001). *Dits et écrits II 1976-1988*. Paris : Gallimard Quatro. p. 860
- Gallant, N. & Pilote, A. (2013). *Regard sur... la construction identitaire des jeunes*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- Gattaz, Y. (2011). *L'entreprise et les jeunes*. Paris : François Bourin Éditeur.
- Gattaz, Y. (2014). *Création d'entreprise. La double révolution*. Paris : Groupe Eyrolles
- Gauthier, A.-J. (2013). « L'obligation d'éduquer la jeunesse : de la réaffirmation de la responsabilité parentale à l'invention lasalienne d'une nouvelle figure de maître d'école », *Revue scientifique de l'éducation chrétienne* n° 1.
- Grawitz, M. (2001). *Méthodes des sciences sociales, 11^o édition*. Paris : Dalloz.
- Guillot, M. ; Maizeroi, N. & Boiroux, F. (2017). *Bilan de l'orientation et de l'affectation dans les collèges et les lycées publics*. Paris : Les documents du SAIIO Paris.
- Hameline, D. (2055) . *Les objectifs pédagogiques en formation initiale et en formation continue ; suivi de l'éducateur et l'action sensée*. Paris : ESF.
- Hauchard, P. ; Lecocq, G. & Mutuale A., (2018) « Lorsque l'élève inadapte d'hier devient un professionnel reconnu ! De quelques paradoxes de l'évaluation du manque en lycée professionnel ». *L'évaluation en éducation et en formation face aux transformations des sociétés contemporaines*. Actes du Colloque Admée 2018, p. 265.

- Hauchard, P., (2020) *Bac professionnel: des lycées pour inventer sa voie ?* The conversation, 12 Février 2020.
- Hauchard, P., *La revalorisation de la voie professionnelle : Vers de nouvelles formes de transmissions intergénérationnelles entre enseignants et élèves*. Logos 2018 Université de Lorraine.
- Hauchard, P., (2019) « Dans quelle mesure la revalorisation de l'enseignement professionnel en France pourrait être une réponse à la crise de la transmission ». *Doctorale Institut Catholique de Paris*. Mai 2019.
- Heidegger, M. (1967). *Introduction à la métaphysique*. Paris: Gallimard.
- Holstein, J-A. & Gubrium, J-F. (1995). *The Active Interview*. Thousand Oaks: Sage.
- Holstein, J-A. & Gubrium, J-F. (2003). *Inside interviewing: News lenses, news concerns*. Thousand Oaks: Sage.
- Jellab, A. (2017). *Enseigner et étudier en lycée professionnel aujourd'hui*. Paris : l'Harmattan.
- Jellab, A. (2003). « Entre socialisation et apprentissage : les élèves du lycée professionnel à l'épreuve des savoirs ». *Revue Française de Pédagogie* n°142 p.55-67.
- Jodelet, D. (2006). Place de l'expérience vécue dans les processus de formation des représentations sociales, in : Hass, V. *Les savoirs du quotidien, transmissions, appropriations*. Rennes : PU de Rennes p. 235-255.
- Jorro, A. (2015). De l'évaluation à la reconnaissance professionnelle en formation, *Revue Française de Pédagogie*, 190, 41-50.
- Kohn R-C. (2019). *Pour une démarche clinique engagée*. Paris : l'Harmattan.
- Kokoreff, M. (2003). *La force des quartiers. De la délinquance à l'engagement politique*. Paris : Payot.
- Langouët, G. (2012). *Les inégalités entre états et populations de la planète*. Paris : L'Harmattan.
- Lecocq, G. (2022). "Distanciation sociale, réalité imaginaire et compétences flottantes. Lorsqu'une crise sanitaire permet à des étudiants et des enseignants d'élaborer un tiers-savoir". Cahiers COSTES <http://www.costech.utc.fr/CahiersCOSTECH/spip.php> article139.
- Lapeyronnie, D. (2008). *Ghetto urbain*. Paris : Robert Laffont, p . 624.
- Lepoutre, D. (1997). *Cœur de banlieue. Codes, rires et langages*. Paris : Editions Odile Jacob.
- Lasnier, F. (2001). « Un modèle intégré pour l'apprentissage d'une compétence ». *Pédagogie collégiale*. Vol. 15, n°1, p.28-33.
- Le Boterf, G. (2007). *Professionnaliser. Le modèle de la navigation professionnelle*. Paris : Editions Eyrolles.
- Lemarchant. C. (2007). « La mixité inachevée ». *La découverte « Travail, genre et société » 2007/2 N°18*, p. 47-64.
- Lembré. St. (2016). *Histoire de l'enseignement technique*. Paris : La découverte Mackiewicz, M-P. (2018). *Praticien et chercheur. Parcours dans le champ social*. Paris : L'Harmattan.
- Marlière, E. (2004). *Jeunes en cités, diversité des trajectoires ou destin commun ?*. Paris : l'Harmattan.
- Masdonati, J. ; Bangali, M. & Cournoyer, L. (2016). *Education et vie au travail, Perspectives contemporaines sur les parcours et l'orientation des jeunes*. Québec : Les Presses de l'université Laval.
- Masdonati, J. ; Fournier, G. ; Pinault, M. & Lahrizi, I-Z. (2016). "The evolution of work values during the school-to-work transition: The case of young adults in the "missing middle"", *International journal for educational and vocational guidance*, vol. 16. (189-212).
- Masdonati, J. ; Fournier, G.; Lahrizi, I-Z. & Pinault, M. (2016). «La construction identitaire Durant la transition école-travail : explorations, engagements et identifications de rôle ». *Education et vie au travail, Perspectives contemporaines sur les parcours et l'orientation des jeunes*. Québec : Les Presses de l'université Laval. (173-199).
- Mauss, M. (1950). *Sociologie et anthropologie*. Paris : Puf p.369

- Maury, Y. & Hedjerassi, N. (2020). « Empowerment, pouvoir d'agir en éducation. À la croisée entre théorie(s), discours et pratiques(s) ». *Spirale-Revue de recherches en éducation* n°66 (3-14).
- Meirieu, Ph. (2002). *Apprendre... oui, mais comment*. Issy les Moulineaux : ESF éditeur.
- Meyerson, I. <https://shs.hal.science/halshs-00140598/document> p.37
- Ministère de l'Éducation National (1999) Circulaire n° 99-071, *Programme « Nouvelles Chances*.
- Montessori, M. (1963). *Communications*. Repris dans l'association Montessori Internationale, N°3.
- Montessori, M. (1992) *Pédagogie Scientifique. La maison des enfants*. Paris : Desclée de Brouwer.
- Montessori, M. (1992). *L'esprit absorbant de l'enfant*. Paris : Desclée de Brouwer.
- Montessori, M. (1996). *De l'enfant à l'adolescent*. Paris : Desclée de Brouwer.
- Moog, F. (2017). « La notion d'éducation intégrale, pivot anthropologique de l'éducation catholique ». *Transversalité*, n°141, p. 35-00.
- Mutuale, A. & Weigand, G. (2011) *Les grandes figures de la pédagogie*. Paris : Pétra.
- Mutuale, A. & Viot, M. (2018). *La pédagogie sert-elle encore à quelque chose ? Particularité de la transmission humaine*. Paris : L'Harmattan.
- Paquay, L. ; Altet, M. ; Charlier, E. & Perrenoud, P. (2012). *Former des enseignants professionnels. Quelles stratégies ? Quelles compétences ?* Louvain-la-Neuve : De Boeck.
- Paquay, L. ; Van Nieuwenhoven, C. & Wouters, P. (2010). *L'évaluation, levier du développement professionnel*. Louvain-la-Neuve : De Boeck.
- Paquay, L. ; Crahay, M. & De Ketele, J-M. (2006). *L'analyse qualitative en éducation. Des pratiques de recherche aux critères de qualité*. Louvain-la-Neuve : De Boeck.
- Parraye, S. ;Serina-Karsky, F. & Mutuale, A. (2020). *De la pédagogie universitaire inclusive*. Paris : L'Harmattan.
- Perrenoud, P. (1994). *Métier d'élève et sens du travail scolaire*. Paris : ESF éditeur.
- Perrenoud, P. (1996). *Enseigner : agir dans l'urgence, décider dans l'incertitude. Savoirs et compétences dans un métier complexe*. Paris: ESF éditeur.
- Petitclerc, J-M. (2018). *S'épanouir en lycée pro dans le sillage de Don Bosco*. Paris : Edition Salvator.
- Peyrat, S. (2003). *Justice et cités. Le droit des cités à l'épreuve de la République*. Paris : Syros.
- Piaget, J. (1988). *Psychologie et pédagogie*. Paris : Folio Essais.
- Ricoeur, P. (1986) *Du texte à l'action, essai d'herméneutique II*. Paris : Seuil p. 75
- Rogers, C-R. (1951). *Client centered therapy*. Boston: Houghton Mifflin.
- Rogers, C-R. (1966). *Le développement de la personne*. Paris : Dunod.
- Rogers. C. R. (2014). *Liberté pour apprendre*. Paris : Dunod
- Rollin, F. ((1992) *Chef d'établissement, un passion, des métiers*. Lyon : Chronique Sociale.
- Roulin, V. ;Allin-Pfister, A-C. & Berthiaume, D. (2017). *Comment évaluer les apprentissages dans l'enseignement supérieur professionnalisant ?*. Louvain-la-Neuve : De Boeck Supérieur.
- Scarry, E. (2006). Les mots de l'artiste, les images de l'écrivain. *Interfaces, images, textes et langages*. Paris : Dideroy
- Schurugansky, D. (2007). « Vingt mille lieues sous les mers » : les quatre défis de l'apprentissage informel, *Revue Française de Pédagogie*, 160, pp. 13-27.
- Ségalen, V. (2014). *Essai sur l'exotisme*. Paris : Librairie Générale Française.
- Stevanovic, B. & Mosconi, N. (2007). « Les représentations des métiers des adolescent(e)s scolarisé(e-s) dans l'enseignement secondaire ». *Revue Française de Pédagogie*, 161, 53-68.
- Stevanovic, B. ; Grousson, P. & De-Saint-Albin, A. (2016). « Orientation scolaire et professionnelle des filles et des garçons au collège. Evaluation d'un dispositif de sensibilisation aux métiers non-traditionnels ». *Les sciences de l'éducation-pour l'ère nouvelle*, 2016/1 vol. 49, p.91-119.

- Terrail, J-P. (1997). *La scolarisation de la France. Critique de l'état des lieux*. Paris : La dispute.
- Tognon G. (2016). *La démocratie du mérite*. Trocy: Edition de la Revue Conférence.
- Tougard, R. (1990) « A la rencontre de Maupassant au « séminaire » d'Yvetot ». Yvetot : Robert Tougard
- Vermersch, P. (1994). *L'entretien d'explicitation en formation initiale et en formation continue*. Paris : Les Éditions ESF.
- Volochinov, V.N. (1977). *Le marxisme et la philosophie du langage*. Paris : Éditions de minuit.
- Wallon, H. (1970). *De l'acte à la pensée*. Paris : Flammarion p.157
- Weil-Fassina, A. ; Rabardel, P ;Dubois, D. (1993). Représentations pour l'action. Paris : Octarès. p.318
- Wittorski R. (2007). *Professionnalisation et développement professionnel*. Paris : L'Harmattan.
- Wittorski, R. (2016). *La professionnalisation en formation. Textes fondamentaux*. Paris :L'Harmattan.
- Wittorski, R. (2008). « La professionnalisation ». *Revue Savoirs* 2008/2 n° 17 (9-36).
- Zask, J. (2012). Postface « Expérience ou culture » dans l'ouvrage : Dewey, J. (2012). *Expérience et nature*. Paris : Gallimard, 1925.

7 Table des auteurs

Arnett, 169, 219
Bakhtine, 115, 219
Barbier, 99, 163, 167, 169, 170, 173, 177, 204, 219
Barrière, 86
Bart, 31, 219
Beaud, 28, 30, 68, 219
Becker, 219
Bidart, 219
Bloch, 219
Bourdieu, 30, 219
Bourgeois, 169, 217
Boutin, 134, 135, 220
Bruner, 203, 220
Carette, 46, 220
Charles, 17, 102, 144, 220, 241, 242
Charlier, 220, 223
Charlot, 220
Chauvel, 29, 68, 220
Chauvigné, 220
Chazal, 220
Clot, 39, 40, 87, 88, 220
Couppié, 220
Crawford, 3, 4, 8, 220
Darmon, 171, 172, 220
De Ketele, 220, 223
De La Garanderie, 143, 220
Depoilly, 143, 144, 150, 220
Descoings, 220
Desjardins, 220
Desombre, 154, 220
Dewey, 6, 90, 182, 190, 191, 192, 196, 197, 198, 202, 213, 214, 220, 221
Dubar, 162, 221
Dubet, 169, 173, 221
Ducros, 221
Erickson, 151, 168, 173, 221
Félix, 221
Fettermann, 221
Flavier, 221
Foucault, 221
Gallant, 151, 221
Gattaz, 23, 24, 25, 102, 176, 221
Gauthier, 17, 18, 190, 221
Grawitz, 221
Guillot, 221
Hameline, 90, 221
Hauchard, 94, 221, 222, 283, 461, 531, 604, 605
Holstein, 222
Jellab, 37, 151, 222
Jodelet, 202, 222

Jorro, 217
Kohn, 98, 222
Langouët, 222
Lapeyronnie, 169, 222
Lasnier, 48, 222
Le Boterf, 172, 173, 175, 222
Lecocq, 3, 213
Mackiewicz, 98, 222
Marlière, 169, 222
Masdonati, 222
Maury, 223
Mauss, 39, 222
Meirieu, 223
Meyerson, 203, 223
Montessori, 6, 7, 182, 183, 184, 185, 186, 223, 596, 597, 602, 603
Moog, 223
Mutuale, 3, 88, 154, 182, 185, 188, 221, 223
Paquay, 217, 220, 223
Perrenoud, 215, 220, 223
Petitclerc, 223
Piaget, 223
Ricoeur, 90, 203, 223
Rogers, 89, 90, 223
Rollin, 93, 162, 223
Scarry, 115, 223
Ségalen, 100, 223
Shurugansky, 217
Stevanovic, 223
Thievenaz, 177, 219
Tognon, 216
Tougard, 50, 224
Vermersch, 202, 224
Volochinov, 41, 224
Wallon, 39, 40, 224
Weil-Fassina, 202, 224
Wittorski, 224
Zask, 214

8 Table des illustrations et tableaux

Figure 1 Départ pour la traite dans les champs pendant l'été	51
Figure 2 Ramassage du foin au début de l'été	54
Figure 3 L'abbé Lecoeur un jour de profession de foi.....	58
Figure 4 Tri de la ferraille pour UCOJUCO.....	60
Figure 5 Les balles de papier.....	61
Figure 6 Les acteurs de la symphonie	102
Figure 7 Les jeunes à leur entrée en seconde :.....	107
Figure 8 Les jeunes à l'entrée en classe de Mise à Niveau.....	111
Figure 9 Répartition des élèves en France en lycée général, technologique et professionnel	112
Figure 10 Cartographie des établissements	114
Figure 11 Cours de pâtisserie	136
Figure 12 Apprentissage du service au bar.....	140
Figure 13 Constructions représentationnelles et discursives opérées sur des sujets par eux-mêmes ou par autrui.....	171

9 Index des noms

- Acteur, 14, 21, 28, 46, 47, 64, 88, 97, 164, 167, 194, 195, 197, 198, 199, 209, 212, 217, 287
- Acteurs, 3, 5, 6, 14, 20, 25, 26, 27, 35, 36, 44, 49, 57, 66, 70, 71, 81, 86, 93, 95, 96, 100, 101, 102, 136, 153, 162, 164, 167, 172, 175, 192, 194, 195, 196, 199, 201, 203, 204, 207, 208, 225, 235, 240, 248, 572, 603, 609
- Action, 3, 4, 6, 9, 10, 20, 22, 39, 40, 41, 44, 47, 49, 57, 58, 59, 62, 65, 66, 72, 74, 75, 79, 85, 87, 88, 90, 105, 124, 146, 153, 163, 164, 167, 171, 173, 179, 180, 183, 188, 190, 191, 192, 193, 194, 196, 197, 198, 200, 201, 202, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, 214, 215, 216, 221, 223, 224, 233, 250, 266, 268, 273, 281, 284, 313, 321, 360, 405, 548, 552, 568, 610, 611, 612
- Agricole, 5, 8, 16, 19, 20, 24, 36, 55, 111, 273, 603
- Apprenti, 23, 39, 42, 148, 349, 356, 545, 560
- Apprentissage, 3, 4, 5, 6, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 35, 36, 37, 38, 40, 42, 44, 46, 47, 48, 57, 62, 72, 76, 81, 82, 84, 88, 100, 103, 105, 122, 126, 135, 154, 159, 160, 161, 163, 165, 173, 175, 176, 177, 180, 184, 185, 186, 188, 190, 191, 193, 196, 197, 198, 200, 204, 205, 206, 207, 209, 210, 217, 220, 222, 233, 236, 241, 251, 253, 267, 272, 274, 288, 293, 308, 335, 355, 358, 396, 398, 422, 452, 460, 462, 502, 509, 519, 529, 537, 538, 539, 545, 549, 555, 576, 580, 581, 586, 587, 590, 595, 598, 603, 605, 606, 609
- Bac Pro, 7, 40, 85, 107, 112, 119, 122, 125, 133, 140, 142, 146, 160, 242, 243, 246, 249, 250, 285, 295, 302, 304, 307, 309, 313, 331, 338, 340, 342, 343, 344, 346, 347, 348, 349, 351, 353, 355, 356, 358, 361, 362, 364, 365, 366, 367, 369, 370, 371, 373, 374, 375, 379, 381, 383, 385, 387, 389, 392, 394, 396, 398, 400, 401, 403, 405, 407, 408, 410, 412, 414, 415, 417, 418, 419, 420, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 439, 440, 445, 448, 452, 455, 458, 471, 474, 475, 476, 478, 488, 497, 498, 502, 510, 521, 526, 527, 528, 529, 530, 538, 542, 543, 555, 556, 563, 578, 585, 593
- Boulangerie, 82, 83, 126, 210, 239, 253, 255, 256, 267, 269, 522, 549, 567
- Catholique, 5, 15, 16, 17, 58, 59, 60, 65, 68, 77, 78, 81, 92, 94, 116, 117, 210, 223, 237, 610, 611, 612
- Chercheur, 3, 5, 12, 15, 16, 68, 80, 87, 89, 98, 99, 100, 101, 113, 115, 116, 134, 136, 169, 176, 181, 186, 196, 197, 199, 203, 204, 207, 211, 213, 214, 216, 222
- Chômage, 13, 21, 28, 68, 240
- Compétence, 32, 44, 45, 46, 47, 48, 84, 97, 157, 178, 180, 195, 203, 212, 217, 222, 236, 238, 243, 592, 595, 602, 605, 606
- Diplôme, 11, 21, 23, 31, 38, 43, 67, 127, 132, 137, 145, 149, 153, 154, 166, 234, 248, 257, 272, 273, 295, 298, 302, 305, 306, 323, 324, 325, 343, 346, 348, 408, 432, 436, 455, 467, 474, 494, 505, 534, 536, 541, 554, 576, 587, 598, 602, 603, 605
- Education, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 17, 18, 19, 22, 24, 26, 27, 32, 35, 37, 38, 43, 46, 48, 57, 70, 74, 77, 79, 81, 88, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 99, 100, 109, 111, 113, 135, 144, 153, 154, 165, 169, 172, 182, 183, 184, 190, 191, 192, 195, 199, 203, 209, 213, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 223, 234, 256, 260, 264, 268, 270, 277, 290, 312, 338, 379, 390, 415, 441, 485, 513, 526, 540, 572, 577, 585, 595, 602, 606, 607, 608, 611, 612
- Elève, 3, 6, 14, 22, 38, 40, 41, 42, 43, 49, 85, 87, 88, 89, 90, 97, 98, 104, 109, 116, 119, 123, 125, 127, 128, 143, 144, 146, 147, 149, 152, 154, 157, 164, 177, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 191, 193, 195, 196, 198, 202, 205, 206, 209, 210, 216, 217, 220, 221, 223, 233, 234, 235, 236, 243, 244, 249, 254, 257, 260, 262, 264, 268, 269, 272, 274, 291, 296, 298, 306, 309, 315, 332, 335, 338, 356, 401, 410, 427, 429, 436, 462, 470, 472, 497, 517, 518, 526, 527, 530, 540, 541, 542, 543, 544, 548, 549, 555, 557, 560, 567, 568, 569, 577, 588, 595, 596, 598, 602, 608, 611
- Enseignant, 3, 36, 38, 40, 46, 47, 67, 69, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 93, 97, 129, 148, 152, 167, 181, 185, 186, 188, 193, 194, 202, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 215, 217, 240, 250, 262, 517, 538, 595, 596, 598, 607, 608

enseignement professionnel, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 34, 42, 43, 45, 48, 57, 64, 71, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 84, 89, 90, 91, 93, 94, 96, 97, 99, 115, 116, 117, 126, 132, 148, 162, 164, 167, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 182, 183, 185, 186, 187, 188, 189, 192, 199, 206, 210, 211, 213, 214, 216, 218, 222, 233, 234, 238, 242, 243, 246, 247, 248, 251, 268, 269, 293, 335, 338, 379, 415, 441, 485, 513, 602, 603, 605, 606, 608
 enseignement technique, 5, 13, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 32, 35, 37, 38, 48, 68, 78, 79, 80, 81, 85, 93, 98, 111, 182, 222, 233, 239, 242, 244, 249, 251, 253, 254, 259, 260, 261, 262, 265, 267, 268, 269, 271, 272, 275, 276, 278, 338, 379, 415, 441, 485, 513, 602
 Entreprise, 5, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 33, 34, 35, 36, 42, 43, 53, 64, 70, 81, 84, 85, 93, 94, 95, 96, 102, 106, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 142, 160, 164, 171, 172, 175, 176, 180, 193, 196, 198, 206, 210, 221, 236, 237, 239, 240, 241, 250, 251, 256, 257, 261, 264, 267, 268, 272, 274, 277, 280, 281, 282, 283, 284, 286, 296, 297, 298, 299, 300, 302, 303, 304, 305, 309, 316, 320, 321, 325, 327, 328, 339, 340, 376, 392, 396, 405, 442, 467, 495, 511, 518, 547, 549, 552, 553, 562, 564, 576, 577, 580, 593, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 611
 Expérience, 3, 6, 14, 19, 27, 29, 35, 38, 41, 42, 49, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 70, 72, 74, 75, 77, 80, 84, 85, 88, 95, 112, 117, 135, 136, 142, 150, 152, 159, 163, 167, 169, 173, 175, 176, 177, 179, 181, 182, 184, 186, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 197, 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 210, 212, 213, 214, 215, 219, 220, 221, 222, 236, 241, 244, 263, 264, 276, 291, 292, 296, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 315, 317, 322, 323, 324, 325, 331, 332, 333, 334, 335, 356, 394, 409, 412, 420, 431, 451, 491, 492, 493, 496, 497, 501, 504, 506, 508, 517, 521, 524, 527, 530, 548, 570, 571, 572, 575, 577, 578, 587, 588, 601, 603, 608, 609
 Formation, 5, 6, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 61, 63, 64, 65, 67, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 81, 82, 84, 88, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 106, 113, 119, 125, 126, 127, 128, 129, 137, 138, 139, 140, 141, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 153, 158, 159, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 179, 180, 181, 182, 184, 185, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 197, 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 219, 220, 221, 222, 224, 233, 235, 236, 238, 239, 240, 241, 242, 245, 247, 248, 249, 250, 251, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 288, 294, 296, 298, 299, 301, 303, 304, 306, 307, 308, 309, 311, 313, 320, 322, 326, 333, 334, 338, 346, 348, 350, 352, 353, 364, 368, 374, 377, 379, 396, 415, 418, 435, 441, 442, 459, 472, 485, 513, 520, 521, 522, 525, 528, 529, 530, 531, 532, 534, 535, 541, 542, 544, 545, 549, 550, 554, 556, 558, 563, 564, 567, 569, 570, 572, 573, 574, 576, 580, 582, 584, 585, 586, 588, 590, 591, 592, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 612
 International, 5, 36, 37, 72, 74, 125, 176, 178, 180, 233, 234, 244, 245, 253, 254, 255, 260, 261, 267, 268, 272, 273, 276, 286, 334, 336
 Management, 14, 84, 86, 92, 95, 128, 157, 204, 240, 246, 247, 248, 300, 308, 328, 488, 510, 518, 566, 579, 583
 Métier, 4, 9, 16, 17, 19, 21, 34, 36, 37, 41, 42, 45, 46, 63, 75, 78, 91, 92, 107, 110, 117, 120, 122, 125, 128, 130, 132, 133, 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 149, 150, 159, 160, 162, 165, 190, 193, 195, 209, 210, 214, 215, 220, 223, 233, 236, 244, 249, 251, 257, 258, 259, 264, 266, 268, 269, 273, 278, 281, 285, 286, 287, 288, 290, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 300, 311, 313, 314, 318, 326, 329, 333, 334, 335, 356, 367, 371, 374, 394, 395, 399, 402, 407, 427, 429, 431, 436, 437, 444, 458, 466, 467, 477, 483, 484, 493, 508, 509, 511, 518, 521, 522, 525, 527, 529, 533, 535, 544, 545, 553, 554, 555, 558, 559, 560, 562, 563, 567, 571, 572, 574, 576, 579, 580, 581, 583, 584, 585, 590, 591, 592, 593, 608
 Mode, 14, 23, 37, 45, 48, 61, 67, 72, 89, 91, 124, 126, 145, 150, 154, 177, 194, 197, 199, 205, 206, 208, 244, 245, 246, 247, 259, 260, 262, 263, 264, 266, 267, 270, 271, 272, 273, 274, 278, 285, 286, 287, 288, 292, 296, 299, 301, 330, 333, 407
 Orientation, 4, 14, 17, 19, 22, 24, 25, 33, 36, 62, 63, 67, 82, 93, 98, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 111, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 138, 140, 143, 147, 150, 151, 155, 156, 157, 158, 166, 167,

168, 221, 222, 237, 239, 241, 251, 257, 260, 263, 264, 266, 273, 274, 290, 296, 338, 339, 341, 350, 362, 379, 380, 387, 415, 416, 427, 429, 441, 442, 444, 448, 458, 466, 472, 475, 483, 486, 487, 513, 514, 528, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 540, 543, 545, 546, 548, 549, 550, 551, 553, 555, 556, 557, 558, 564, 565, 570, 572, 573, 575, 576, 578, 583, 588, 591, 600, 606, 607, 608

Parcours, 3, 5, 6, 11, 12, 32, 33, 34, 35, 42, 49, 67, 77, 85, 100, 102, 107, 108, 111, 113, 121, 123, 124, 132, 133, 134, 137, 140, 142, 143, 145, 146, 147, 149, 151, 152, 153, 156, 157, 158, 161, 162, 163, 164, 165, 167, 168, 173, 176, 179, 180, 184, 186, 193, 195, 220, 222, 242, 243, 244, 245, 257, 258, 278, 280, 281, 283, 284, 286, 287, 292, 293, 294, 296, 298, 300, 301, 302, 303, 304, 308, 309, 313, 315, 317, 318, 324, 326, 329, 338, 339, 344, 346, 348, 379, 395, 415, 441, 442, 448, 457, 458, 465, 466, 467, 468, 470, 471, 484, 485, 513, 519, 540, 581, 584, 603, 604, 605, 606, 608, 609

Pâtisserie, 82, 83, 105, 110, 122, 126, 127, 135, 137, 145, 160, 165, 210, 225, 237, 239, 253, 255, 256, 267, 275, 346, 397, 407, 496, 502, 503, 529, 530, 534, 549, 565, 567, 569, 577, 582

Pauvres, 16, 17, 18, 19, 69, 189

Pédagogie, 4, 5, 6, 9, 13, 14, 19, 31, 35, 37, 38, 39, 46, 71, 83, 85, 86, 88, 90, 94, 95, 97, 100, 111, 123, 125, 152, 154, 159, 161, 180, 181, 182, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 206, 211, 212, 220, 223, 240, 249, 250, 253, 272, 280, 281, 282, 284, 335, 375, 528, 530, 590, 602, 603, 604, 605, 608, 609

Pédagogique, 5, 9, 14, 20, 25, 31, 32, 43, 47, 48, 49, 72, 75, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 95, 96, 125, 133, 154, 164, 165, 177, 182, 185, 186, 188, 189, 190, 191, 194, 204, 211, 212, 219, 220, 235, 240, 242, 250, 261, 268, 288, 293, 296, 297, 299, 326, 533, 536, 555, 569, 570, 588, 592, 604, 605, 606

Praticien, 12, 80, 88, 98, 116, 136, 204, 212

Pratique, 1, 3, 5, 9, 10, 12, 15, 19, 24, 26, 29, 32, 34, 36, 40, 46, 49, 57, 71, 80, 82, 88, 90, 91, 98, 107, 108, 124, 134, 135, 159, 161, 162, 163, 168, 179, 182, 186, 191, 197, 200, 210, 217, 220, 237, 251, 257, 261, 269, 276, 278, 279, 308, 334, 390, 396, 405, 418, 426, 429, 430, 432, 437, 452, 460, 461, 495, 496, 498, 502, 516, 526, 530, 533, 539, 545, 547, 552, 553, 554, 558, 560, 568, 570, 571, 574, 576, 577, 580, 581, 583, 585, 588, 598, 602

Professionalisation, 6, 15, 34, 35, 45, 57, 91, 162, 163, 167, 168, 172, 173, 175, 196, 213, 224, 298, 299, 300, 471, 519, 603

Projet, 3, 5, 9, 10, 16, 20, 21, 22, 34, 37, 44, 63, 64, 65, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 80, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92, 100, 102, 103, 107, 110, 119, 125, 126, 127, 128, 129, 144, 146, 153, 154, 155, 161, 164, 165, 166, 167, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 183, 185, 189, 195, 206, 211, 216, 232, 235, 238, 239, 241, 244, 245, 246, 247, 249, 250, 253, 256, 263, 264, 266, 267, 271, 272, 273, 274, 292, 300, 301, 303, 305, 325, 332, 335, 338, 339, 342, 379, 415, 422, 429, 438, 441, 442, 443, 478, 486, 497, 503, 513, 520, 523, 524, 526, 527, 528, 529, 530, 532, 538, 541, 543, 544, 545, 555, 560, 565, 571, 572, 578, 583, 585, 591, 605, 608, 609

Recherche, 1, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 19, 43, 49, 59, 67, 80, 81, 88, 89, 90, 96, 98, 100, 101, 108, 112, 113, 116, 134, 135, 136, 144, 153, 167, 169, 176, 186, 194, 196, 198, 199, 200, 201, 203, 204, 205, 207, 208, 211, 213, 214, 215, 216, 218, 219, 220, 223, 258, 261, 272, 318, 338, 371, 372, 379, 415, 432, 441, 472, 485, 513, 522, 534, 537, 558, 566, 584, 589, 602, 603, 604

Responsabilité, 17, 18, 19, 24, 32, 34, 52, 56, 57, 58, 64, 72, 81, 83, 88, 89, 91, 92, 98, 100, 135, 149, 163, 167, 169, 175, 189, 190, 192, 205, 208, 217, 221, 529, 572, 602, 605, 606, 607, 612

Système, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 22, 24, 26, 28, 29, 31, 35, 36, 37, 41, 47, 48, 53, 57, 68, 82, 94, 95, 107, 117, 143, 149, 152, 153, 175, 186, 193, 195, 198, 199, 206, 212, 232, 234, 236, 237, 238, 243, 247, 255, 256, 268, 294, 309, 335, 470, 495, 529, 598, 601, 602, 603, 609, 611

Transformation, 3, 4, 5, 6, 14, 23, 28, 29, 31, 50, 52, 55, 68, 74, 99, 135, 147, 173, 196, 198, 199, 201, 202, 204, 205, 206, 207, 208, 212, 214, 215, 216, 219, 271, 609

Travail, 3, 5, 6, 8, 11, 12, 16, 17, 19, 20, 27, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 41, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 74, 75, 76, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 101, 103, 104, 105, 106, 108, 109,

110, 111, 112, 113, 118, 123, 124, 126, 127, 129, 132, 135, 136, 145, 147, 148, 150, 151, 154, 155, 156, 157, 160, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 172, 174, 175, 177, 180, 181, 184, 185, 186, 188, 190, 192, 193, 194, 197, 198, 200, 202, 203, 204, 205, 208, 210, 211, 215, 219, 220, 222, 223, 233, 236, 237, 240, 241, 242, 244, 245, 246, 248, 254, 255, 256, 258, 265, 267, 268, 272, 273, 274, 276, 283, 284, 287, 290, 296, 298, 311, 312, 313, 314, 320, 321, 323, 324, 325, 328, 333, 338, 340, 343, 345, 356, 360, 362, 365, 369, 379, 385, 389, 390, 394, 396, 404, 405, 406, 407, 408, 412, 414, 415, 426, 430, 432, 433, 437, 440, 441, 444, 446, 449, 452, 467, 469, 471, 485, 491, 492, 493, 498, 501, 505, 508, 511, 513, 517, 518, 521, 522, 524, 526, 527, 533, 535, 536, 537, 539, 541, 544, 545, 548, 549, 550, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 562, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 579, 580, 581, 583, 585, 587, 588, 589, 592, 593, 596, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 608, 610

10 Glossaire

AFDET	Association Française pour le Développement de l'Enseignement Technique
APC	Approche Par Compétence
AVS	Aide à la Vie Scolaire
BEP	Brevet d'Enseignement Professionnel
BP	Brevet Professionnel
BT	Brevet de Technicien
BTS	Brevet de Technicien Supérieur
BUT	Bachelor Univesitaire de Technologie
CAFEP	Certificat d'Aptitude au Professorat de l'Enseignement Privé
CAP	Certificat d'Aptitude Professionnelle
CAPA	Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole
CAPES	Certificat d'Aptitude au Professorat de l'Enseignement Technique
CAPET	Certificat d'Aptitude au Professorat de l'Enseignement Secondaire
CFA	Centre de Formation des Apprentis
CFC	Centre de Formation Continue
CFDT	Confédération Française Des Travailleurs
CFTC	Confédération des Travailleurs Chrétiens
CGPME	Confédération Générale des Petites et Moyennes Entreprises
CGT	Confédération Générale des Travailleurs
CIC	Commission Inter Consultative
CPC	Commission Paritaire de Consultation
CQP	Certificat de Qualification Professionnelle
CSE	Conseil Supérieur de l'Éducation
DCG	Diplôme de Comptabilité Gestion
DDFPT	Directeur Délégué Formation Professionnelle et Technique
DEEA	Diplôme d'État En Architecture
DMA	Diplôme des Métiers d'Arts
DNMAD	Diplôme National des Métiers d'Art et du Design
DSCG	Diplôme Supérieur de Comptabilité Gestion
ECAMOD	Ecole Atelier de Mode
EREA	Établissement Régional d'Enseignement Adapté
FCIL	Formation Complémentaire d'Initiative Locale
FO	Force Ouvrière
INRP	Institut National de la Recherche Pédagogique
ISP	Institut Supérieur de Pédagogie
IUT	Institut Universitaire de Technologie
JAC	Jeunesse Agricole Catholique
LGTP	Lycée Général et Technologique Polyvalent
LP	Lycée Professionnel
LT	Lycée Technique
MAN	Mise à Niveau
MANAA	Mise à Niveau en Arts Appliquées

MEDEF	Mouvement des Entreprises de France
MHR	Management Hôtellerie Restauration
OGEC	Organisme de Gestion de l'Ecole Catholique
OPCO	Opérateur de Compétence
PAI	Programme d'Aménagement Individuel
PFMP	Période de Formation en Milieu Professionnel
PLP	Professeur de Lycée Professionnel
PME PMI	Petites et Moyennes Entreprises Petites et Moyennes Industries
PPCP	Projet Puri Disciplinaire a Caractère Professionnel
PPS	Programme Personnel de Scolarisation
RNCP	Registre National des Certifications Professionnelles
STD2A	Sciences et Technologie du Design et des Arts Appliqués
STHR	Sciences et Technologie de l'hôtellerie Restauration
STI2D	Sciences et Technologie Industrielle Développement Durable
STMG	Sciences et Technologie du Management et de la Gestion
UFA	Unité de Formation des Apprentis
ULIS	Unité Locale pour l'Inclusion Scolaire
UNETP	Union Nationale de l'Enseignement Technique Privé
URL	Uniform Resource Locator
ZUS	Zone Urbaine Sensible

Les niveaux de qualification des diplômes répertoriés au RNCP		
Diplôme	Nombre d'années d'études avant ou après le bac	Niveau de certification
Non Diplômé		1
Diplôme National du brevet	-3	2
CAP et certains diplômes d'initiative locale	-2 à -1	3
Baccalauréat technologique ou professionnel, BT et BP	0	4
BTS, DEUST et certains diplômes d'écoles professionnelles en deux ans	+2	5
Licence professionnelle, Bachelor et certains diplômes d'écoles en 3 ans , DMA, DCG	+3	6
Master, diplômes de grandes écoles , DSCG, DEEA, MBA	+4	7
Doctorat, DEC	+8 et plus	8

AFDET, 20, 226

APC, 95, 226

AVS, 106, 108, 137, 155, 226, 374, 470, 561

BEP, 61, 105, 122, 127, 133, 137, 153, 154, 220, 226, 278, 281, 282, 285, 286, 287, 288, 292, 303, 304, 306, 308, 309, 310, 340, 343, 382, 385, 387, 390, 394, 395, 396, 398, 401, 402, 405, 407, 409, 410, 429, 433, 531, 537, 556, 602

BP, 226, 227, 239, 241, 355, 386, 428, 543, 548

BT, 61, 226, 227, 286, 288, 295, 468
 BTS, 5, 7, 61, 77, 92, 107, 109, 121, 122, 125, 127, 128, 130, 133, 140, 146, 155, 158, 159, 160,
 161, 162, 163, 164, 165, 167, 226, 227, 236, 239, 240, 241, 242, 243, 246, 248, 250, 256, 264,
 266, 267, 268, 269, 270, 277, 279, 280, 282, 283, 285, 286, 288, 290, 292, 293, 296, 300, 304,
 305, 306, 310, 311, 312, 318, 319, 320, 323, 326, 362, 363, 382, 384, 385, 392, 393, 397, 399,
 403, 404, 408, 410, 414, 420, 422, 423, 427, 428, 431, 433, 434, 436, 437, 438, 443, 446, 455,
 456, 467, 468, 469, 477, 478, 480, 482, 485, 487, 488, 489, 490, 492, 494, 495, 497, 500, 501,
 502, 503, 505, 506, 507, 510, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524,
 525, 526, 527, 533, 534, 538, 539, 540, 542, 543, 544, 546, 547, 550, 552, 554, 555, 556, 557,
 559, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578,
 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 601
 BUT, 226
 CAFEP, 84, 226
 CAP, 21, 32, 33, 34, 63, 71, 72, 76, 105, 106, 108, 111, 112, 122, 125, 132, 140, 149, 155, 178, 184,
 196, 220, 226, 227, 233, 234, 235, 236, 239, 240, 241, 242, 244, 245, 246, 250, 256, 257, 259,
 346, 364, 373, 374, 472, 493, 517, 518, 519, 521, 531, 534, 551, 558, 560, 561, 569, 574, 582,
 600, 601
 CAPA, 111, 226
 CAPES, 226
 CAPET, 226
 CFA, 28, 32, 76, 103, 111, 226, 352, 517, 519, 520, 536, 542, 569, 582, 583, 599, 602
 CFC, 226
 CFDT, 226
 CFTC, 226
 CGPME, 226
 CGT, 226
 CIC, 35, 226, 599, 600
 CPC, 35, 36, 45, 226, 599, 600, 601
 CQP, 226, 519, 582
 CSE, 35, 226, 599, 600
 DCG, 226, 227
 DDFPT, 160, 226, 526, 534, 545
 DEEA, 226, 227
 DMA, 226, 227
 DNMAD, 226
 DSCG, 85, 226, 227
 ECAMOD, 92, 197, 226
 EREA, 106, 155, 226, 561
 FCIL, 226, 242, 295, 296, 299, 301
 FO, 226
 INRP, 226
 ISP, 96, 226
 IUT, 22, 226
 JAC, 58, 226
 LGTP, 226
 LP, 6, 23, 31, 32, 35, 38, 41, 106, 147, 149, 151, 153, 173, 192, 226, 239, 240, 368, 369, 407, 408,
 431, 432, 532, 558, 599, 600, 602, 603
 LT, 6, 32, 35, 38, 41, 192, 226, 599, 600
 MAN, 107, 108, 109, 110, 122, 159, 160, 161, 163, 164, 165, 167, 227, 440, 442, 443, 445, 446,
 449, 450, 452, 453, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 465, 466, 468, 469, 472, 473, 474, 475,
 476, 477, 479, 480, 481, 484, 485, 490, 492, 493, 501, 505, 507, 518, 521, 523, 524, 525, 526,

563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 575, 577, 578, 580, 581, 583, 584, 585,
586, 587, 588, 589, 590
MANAA, 227
MEDEF, 23, 27, 102, 227, 271
MHR, 5, 155, 227, 382, 403, 485, 487, 488, 490, 492, 493, 494, 495, 497, 498, 499, 502, 503, 505,
508, 510, 512, 515, 517, 534, 538, 540, 542, 543, 544, 550, 552, 556, 559, 561, 568, 569, 576,
579
OGEC, 81, 82, 227
OPCO, 227
PAI, 227
PFMP, 35, 184, 227, 231, 234, 241, 259, 602
PLP, 227
PME PMI, 227
PPCP, 227, 238
PPS, 153, 164, 227, 561
RNCP, 35, 45, 92, 227, 599, 602
STD2A, 227
STHR, 105, 106, 110, 227, 275, 445, 499, 530, 565
STI2D, 227
STMG, 106, 109, 110, 157, 163, 227, 471, 476, 558, 586
UFA, 227, 250
ULIS, 106, 118, 137, 155, 227
UNETP, 5, 7, 32, 38, 72, 73, 75, 78, 79, 81, 98, 227, 259, 599, 607, 609
URL, 85, 227
ZUS, 87, 227

11 Annexes

11.1 Interviews des chefs d'établissements et des chefs de travaux

Lycée Public BELLIARD
Ladja CHOPINEAUX - Proviseur

Rendez-vous jeudi 27 avril 2017 - 09h00
135 rue Belliard - 75018 Paris

PH : On va commencer par présenter un tout petit peu l'établissement.

LC : je reprends la présentation que j'avais faite dans le projet d'établissement. L'histoire de Belliard est intéressante. C'était à l'origine une école de garçons. Le directeur de l'école, à cette époque-là, ayant constaté que certains élèves allaient sortir du système, parce qu'ils n'étaient acceptés nulle part, étant donné leurs faiblesses, leurs difficultés à entrer dans le cadre. Ce directeur se décide à créer un atelier de cuisine. Cela démarre comme cela, en 1959 un atelier de cuisine pour que ces élèves ne sortent pas. C'était quand même un boum économique, nous sommes dans les 30 glorieuses, on va au restaurant, on mange... pour que ces gamins puissent trouver une place dans la société.

Ouverture d'une première cuisine. Cela marche très bien, à tel point que l'Inspecteur de l'Académie se dit : bonne idée, tous les élèves que l'on ne pourra mettre nulle part, on les mettra là. C'était tout petit à l'époque. Il a monté un atelier, un deuxième, etc.. Cette école de garçons s'est spécialisée, est devenue une école technique, une école professionnelle et à commencer à accueillir les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Comment qualifier Belliard ? C'est une école Jules Ferry. Elle a gardé ce principe de l'école Jules Ferry qui donne toute cette générosité liée à des principes d'école républicaine. C'est un véritable ascenseur social. Le constat que l'on fait, c'est que dans l'hôtellerie, la restauration on est dans l'ascenseur social, un ascenseur qui monte.

C'est un espace d'accueil à taille humaine. C'est vrai que du fait des proportions de l'établissement, on ne peut pas aller au-delà de 600. Une proximité des personnels et des accueillis.

En même temps, ce qui a porté préjudice à l'établissement, elle est installée dans un quartier qui est très populaire. Nous sommes ici dans un quartier anciennement ouvrier sur la petite ceinture et du coup par rapport à Paris où nous sommes très attentifs d'envoyer son enfant en centre-ville et bien c'est très compliqué pour les familles d'envoyer leurs enfants dans ce secteur. Notre population a pour origine les quartiers ouvriers, XIXème, XXème, XVIIIème et puis le XVIIème. Parce que le XVIIème, nous le partageons avec Drouant, qui accueille la partie « aisée ». Nous avons très peu d'arrivants du sud de Paris, parce que là, nous avons le lycée Guillaume Tirel qui a été refait à neuf, et qui capte un public un peu plus favorisé.

PH : Cette question du quartier...

LC : Elle joue...

PH : C'est bien pour ça que je suis là.

LC : Car nous sommes à la périphérie.

PH : Ce n'est pas la même chose d'aller questionner ou de regarder ce qui se passe à Tirel, que de regarder ce qui se passe à Belliard.

LC : il faut savoir que les lycées professionnels techniques sont souvent dans les périphéries. Je m'y étais intéressée pour avoir été dans le domaine industrie. Quand vous prenez Jacquard, quand vous prenez Diderot, quand vous prenez Saint Nicolas qui est privé, Raspail, vous voyez bien que l'on est mis à la périphérie. Il y a eu, il y a quelques temps, un problème qu'y s'est posé par rapport à un lycée professionnel qui avait une belle place à Paris, Place des Vosges. On a voulu les sortir de la place des Vosges. On a proposé aux enseignants, puis à la direction de les sortir de la place des Vosges et de créer un établissement périphérique. Quelque part c'était une stigmatisation. Les enseignants, le conseil d'administration, l'a vu comme une stigmatisation.

PH : Absolument

LC : Parce que nous accueillons un public « défavorisé » ou issus de couches populaires et bien vous nous mettez à la périphérie. Un peu comme au XIXème siècle où on a écarté la population...

PH : J'ai vécu la même chose à Rouen. Exactement. Je me suis battu et le lycée est resté en centre-ville. J'ai vécu exactement cette histoire-là.

LC : Je pense que c'est lié aussi à l'histoire de notre école qui est élitiste. Elle l'était à juste titre après la Révolution. On a voulu former des citoyens éclairés. Etre éclairé, c'est être dans l'intellect avec certaines matières nobles. Tout ce qui était manuel, tout ce qui était de l'ordre de l'artisan, c'était bas. Je pense qu'il y a cette idée, malgré l'encyclopédie qui a démontré quand même qu'il n'y avait pas de sot métier, mais voilà ! « La main à plume vaut la main à charrue » comme disait Rimbaud. Là c'est un constat, nous sommes à la périphérie, nous accueillons un public, on va dire de « périphérie ». Ce qui fait que finalement on accueille un public, c'est parce que c'est redistribué par une application Affelnet. Même si certains viennent chez nous parce qu'ils nous reconnaissent certaines valeurs et un aspect professionnel intéressant. Mais on vient chez nous par Affelnet.

PH : Quoi d'autre sur le lycée ?

LC : Ce qui est intéressant, c'est que nous avons la formation sous statut scolaire et en apprentissage et du coup cela nous permet d'avoir une mixité sociale et une mixité ethnique. Nous

n'en parlons pas trop, car nous n'aimons pas trop. C'est dans notre constitution, la nation est une et indivisible. Si vous observez notre public, il est ethnique.

PH : le premier volet de mon travail porte sur la formation : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel et à associer aux mutations, c'est à dire à associer dans ce qui évolue aujourd'hui ? Est-ce qu'il y a dans la formation, une façon particulière de faire les choses, de voir les choses, sachant que nous, nous sommes dans les mutations permanentes. On parlait tout à l'heure de ce qui s'est passé en 59 en hôtellerie, ce qui se passe aujourd'hui ce n'est plus la même chose. Il y a eu des mutations évidemment. Est-ce qu'il y a des choses, dans ce que l'on fait dans les lycées, des choses peut-être pas assez valorisées ou qu'il faudrait peut-être d'avantage mettre en valeur ?

LC : Je pense que c'est vrai pour tout l'enseignement professionnel par rapport au public que l'on accueille. Il y a deux types d'élève : il y a celui qui est passif, qui va recevoir un cours magistral à Louis-Le-Grand ou ailleurs et il y a l'élève qui ne supporte plus la chaise sur laquelle il a été assis depuis l'âge de trois ans. C'est vrai que mettre dans l'expérimentation ces élèves qui sont arrivés avec un malaise à l'école : c'est lui donner la possibilité de retrouver la confiance en lui : « là, tu peux faire quelque chose, là tu peux obtenir un résultat ». Ce qui est intéressant, c'est que les élèves voient le fruit de leur travail tout de suite : ils s'activent, ils produisent. Je prends cela pour les cuisiniers, les pâtisseries, mais le serveur lui, il voit l'action : il a préparé une belle table, il a fait un bel accueil, il a un retour du client. Et ça, c'est très intéressant. Pour avoir été dans un autre type d'enseignement technique, ils ne voyaient pas ça. Par exemple, l'électricien, il expérimentait, c'est vrai il était en atelier mais il ne voyait pas comment ce qu'il avait fabriqué pouvait entraîner une machine, pouvait dans la réalité montrer qu'il avait réalisé quelque chose d'utile. Il y a une gratification de son travail, de son effort. Après l'effort nous avons le retour. C'est cela qui me plaît dans cette partie.

PH : Le jeune est mis en action.

LC : Le public que nous accueillons est dans l'hyper activité. Il a besoin de s'occuper, il a besoin de voir ce qu'il a réalisé.

PH : Tout à fait, plus que d'accord. C'est une des raisons fondamentales pour laquelle je travaille en ce moment.

La deuxième question porte sur le volet international : Existe-t-il une stratégie internationale et interculturelle à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel et à associer évidemment à tout ce qui se passe ?

C'est deux choses différentes. Je pose une question en deux, mais il y a peut-être deux volets de réponse : le côté international et le côté interculturel.

LC : En ce qui concerne les filières qui existent dans notre établissement, l'international est très important. C'est-à-dire que c'est un « bagage » qui permet de voyager. Etant donné que nous sommes dans un besoin élémentaire de l'homme, nous avons toujours besoin de manger ; on aime être servi, pas dans le sens de « servilité », mais on a besoin d'être accueilli, que quelqu'un nous accueille. Ce que nous fabriquons ici est universellement partagé. Donc, pour nos élèves, c'est une valise pour voyager, ils ont les outils. Nous avons envoyé des élèves (cuisiniers) en PFMP en Allemagne (nous avons un partenariat avec un lycée de Francfort). Les patrons des entreprises allemandes étaient ravis par la qualité du savoir-faire de nos élèves. Ils n'avaient pas cela. Vraiment, c'est gratifiant pour nos élèves, car ils l'ont vécu comme une force et du coup cela leur a donné envie et certains aspirent à une mobilité.

En même temps la mobilité est plus facilement envisageable pour certaines classes sociales, où c'est culturel, on voyage, on sort de chez soi, on va à l'étranger, on passe des vacances.... Les nôtres, c'est très compliqué parce que le lien, le rapport aux familles.... mais c'est aussi culturel. Notre public est plutôt rattaché à son environnement, on a du mal à partir de chez soi et je le vois avec un élève, avec Erasmus : mes élèves de première ont fait une période de stage en Angleterre. Certains patrons ont fait des propositions à nos élèves pour venir travailler cet été. Vraiment, ils

leur font un « pont d'or » : « Venez, vous nous apportez quelque chose, on est content de vous ». C'est très difficile pour eux d'envisager une mobilité, ne serait-ce que pendant les vacances.

Notre public n'est pas mobile. Il n'est pas mobile dans sa tête, parce qu'affronter une autre réalité, là c'est dans un cadre scolaire, mais l'affronter en tant que travailleur, c'est compliqué.

PH : C'est une réalité à prendre en compte dans l'aspect international de notre activité, je pense. Le fait que l'on dise qu'il faut avoir une dimension internationale, n'oublions pas que notre public n'est pas aussi mobile que les gens qui font du bac+5 ou qui sont en école de commerce

LC : Je pense que c'est culturel. Si vous prenez un élève de Louis-Le-Grand ou de Victor Hugo, il partira plus facilement aux Etas unis ou ailleurs, que nos élèves.

PH : Oui bien sûr.

LC : Ils n'ont pas cette dimension, c'est quelque chose qui se cultive. L'ambition internationale de nos élèves, elle est limitée.

.....

PH : Sur la dimension interculturelle, il y a peut-être des choses particulières à ce que l'on disait tout à l'heure ?

LC : Vous pouvez préciser, qu'est-ce que vous appelez l'interculturel ?

PH : L'interculturel, ce que l'on disait tout à l'heure, dans nos établissements, nous avons peut-être des mélanges de populations plus importantes que ce qui peut se passer ailleurs. Est-ce que c'est à valoriser ou non ?

LC : Oui, je pense que c'est à valoriser. Je pense que cela participe de l'intégration, ce mélange, cette mixité, elle est très intéressante. Le principe de base de notre éducation nationale, c'est notre citoyenneté. Au-delà d'apporter des connaissances, nous formons des citoyens qui forment la Nation, qui vont constituer la Nation.

Cette dimension est intéressante, c'est une richesse. Nos élèves apprennent aussi des autres et en même temps c'est ce qui crée des rapprochements : nous avons moins peur de l'autre puisque nous vivons avec lui. Je pense que l'enseignement professionnel permet à chacun de trouver sa place, quel que soit son origine sociale, quel que soit son origine ethnique. Ils sont dans un système. Ils sont dans l'école de la République, ils ont leur place, ils ont une existence et nous allons leur permettre de trouver une assise dans la société. Ils savent que nous les accueillons, nous leur donnons et avec ce que nous leur donnons ils ont une place dans la société : un diplôme, une reconnaissance. Ils auraient pu ne pas l'avoir, car en dehors de ce système, c'était le seul système pour moi, le professionnel, intègre ceux qui auraient pu être en marge.

PH : La raison pour laquelle j'ai associé pour la même question l'international et l'interculturel, c'est un peu ce que nous venons de dire tout à l'heure, c'est-à-dire, nos jeunes, à nous, dans le lycée professionnel, nous avons du mal à les faire voyager. Par contre, il y a une dimension interculturelle chez nous...

LC : qui leur permet de voyager

PH : Dans la dimension internationale, la relation à l'interculturel à l'intérieur de l'établissement y est. Il y a peut-être quelque chose que nous n'osons pas suffisamment mettre en valeur pour plein de raisons, qui sont des raisons sociétales.

La troisième question porte sur la formation : de quelles façons les chefs d'établissement, les enseignants mettent en scènes des situations de formation originale auprès des jeunes dans le but de développer chez eux des compétences adaptées ?

LC : Des compétences adaptées à l'environnement économique, à la société ?

PH : Oui, la question porte bien sur les chefs d'établissements, chefs de travaux et enseignants et qu'est-ce que nous faisons de particulier dans nos établissements, des situations de formation originales ?

LC : Ne serait-ce déjà l'utilisation de tous les modes de communication, tout ce qui est progrès techniques. Par exemple, nous avons mis en place pour nos élèves de service des tablettes de commandes. Déjà nous les engageons dans une technique de pointe, le serveur n'est plus au papier. Dans les petites entreprises, cela marche encore comme cela, mais nous leur donnons la possibilité

d'utiliser les outils de pointe, ce qui leur permet de se valoriser aussi par une bonne connaissance de l'innovation dans les entreprises. Par exemple, nous avons eu par la Région des travaux fibre optique. Notre lycée est vraiment au point sur la fibre optique, cela nous a permis de faire des installations numériques (vidéo projection, tableau interactif). Cela permet de diversifier les moyens de faire passer le savoir aux élèves. Eux, ils sont à la pointe. Un élève, il a son smartphone, il utilise son ordinateur. Je pense que cela permet de séduire, celui qui fait passer la connaissance, il est dans la séduction, donc nous utilisons tous les moyens pour pouvoir capter l'élève, que ce soit en cuisine, que ce soit en service ou dans les matières générales, c'est vrai que nous sommes quelques fois dans la séduction par les moyens modernes. Nous sommes aussi là pour capter, car nous avons un public qui n'est pas arrivé là par hasard, dont l'attention se volatilise si vous ne lui donnez pas des éléments pour permettre de concentrer son attention.

PH : Les tablettes, sont un exemple. Est-ce qu'il y a d'autres exemples comme celui-là où nous mettons en place des situations particulières pour justement capter l'attention de ces jeunes qui ont du mal à capter leur attention ?

LC : Nous leur apprenons autrement. Ici, nous privilégions la dimension culturelle. C'est à dire que l'année prochaine nous avons pour projet de travailler sur le repas de fête, le repas de plein air. A Paris, nous avons cette chance d'avoir toutes les structures culturelles : les musées, des espaces qui peuvent nous accueillir pour nous faire réfléchir autrement. L'année dernière, nous avons travaillé sur art et gastronomie avec les Arts Décoratifs. Cela a été quelque chose de très fort. C'est un projet que nous avons proposé aux Arts et Décoratif qui s'en sont saisi et qui ont organisé une exposition en faveur des élèves de l'hôtellerie. Nous pouvons apprendre autrement en utilisant ce que nous avons comme environnement et structures culturelles à Paris. Ce n'est pas vrai partout. Là, nous avons des atouts, nous sommes à Paris.

PH : Nous avons dit tout à l'heure que nous étions dans un environnement.

LC : Nous avons emmenés nos élèves à Rungis, par exemple. Ils étaient contents. Ils se sont levés très tôt le matin pour aller à Rungis. Nous privilégions c'est vrai l'environnement pour apprendre.

PH : Et en matière de formation des acteurs justement, est-ce qu'il y a des choses spécifiques et particulières dans la formation des chefs d'établissements, des chefs de travaux, des enseignants ?

LC : Formation des chefs d'établissements, il y a une formation qui est nationale. Après, c'est une question d'adaptions. Moi, j'ai fait du général, j'ai fait de l'électricité, je suis passée à un lycée hôtelier, j'ai fait du collège, donc j'ai connu différents types de public. Je pense qu'effectivement, il y a une formation qui nous est offerte par notre institution, il nous est proposé des offres de formations dans tout type de domaines, que ce soit dans l'administratif, pour le pédagogique, l'éducatif, etc... mais je pense que la formation de terrain, le ressenti du terrain, me permet d'évoluer, de progresser, de mettre en place des stratégies. Je ne suis pas issue du professionnel, et du coup de ce fait, j'ai un regard un peu plus distancié. Quand on prend du recul, quand on a ce recul, du fait de sa propre formation, et bien cela nous permet de voir des choses, que celui du domaine, ne voit pas.

PH : Quoi par exemple ?

LC : Pour avoir été enseignante, nous sommes englués dans une sorte de routine, si nous ne nous remettons pas en cause tous les jours, si nous ne doutons pas un tant soit peu, il n'y a pas de progrès possibles. Celui qui est à l'extérieur pose des questions, de néophytes et ces questions peuvent interpeler : Pourquoi comme-ci ? Pourquoi pas comme cela ? Je pense que cela peut faire son chemin. C'est le questionnement de candide et ça c'est très intéressant. Je pense que cela peut après essayer et rechercher pourquoi nous ne chercherions pas autre chose, pourquoi nous ne ferions pas comme-ci, pourquoi nous ne ferions pas comme-cela ? Nous écoutons les arguments et peut-être que l'on peut faire bouger quelque chose.

Nous sommes, nous, pour la partie professionnelle, nous avons des enseignants qui sont issus de la profession. Ce sont des gens qui ont travaillé dans le privé, qui sont arrivés ici, parce que c'est vrai que l'enseignement apporte un certain confort. Ce sont des métiers chronophages, du coup nous avons un peu plus de temps. Certains le disent de cette façon : je suis venu là parce que j'ai

des enfants, j'ai plus de temps pour moi, j'ai plus de temps pour ma famille. Il y a une tendance à la reproduction de ce que nous avons vécu, soit à l'école, la population du lycée a une moyenne d'âges de 48 ans, la plupart sont là depuis 20 ans, voire plus. J'ai des départs à la retraite de gens qui ont fait 30 ans à Belliard. Du coup vous vivez en vase clos. Tout à l'heure nous parlions du bac qui permettait d'aller dans des centres d'examens, de pouvoir échanger avec les collègues, savoir comment cela se passe, d'échanger des pratiques. Comme nous ne sortons plus de chez soi, le fait d'être dans l'entre soi, avec soi-même, cela ne fait pas bouger les gens.

PH : Nous disions tout à l'heure que l'on reproduit ce que l'on a vu. Pour des gens qui sont issus des filières académiques dans nos établissements ou qui viennent de l'entreprise, cela ne reproduit pas tout à fait la même chose.

LC : Ce qui avantage les élèves, c'est qu'ils ont une expérience de l'environnement économique dans lequel nous allons envoyer nos élèves ; ils ont un réseau, ils apportent quelque chose aux élèves par ce biais ; mais en même temps ce sont des gens qui ont appris de cette façon et qui reproduisent. Ceux qui ont une cinquantaine d'année, ils n'ont pas connu le lycée professionnel d'aujourd'hui. Notre lycée professionnel existe depuis 20 ans et eux, ils ont connu quelque chose qui n'était pas vraiment structurée, avec des règles, avec des gens qui étaient diplômés, qui étaient titrés par l'Etat, donc il y a une tendance à la reproduction. Il y a une sorte de dureté dans le métier. Ils n'ont pas eu beaucoup d'empathie, c'était plus de l'apprentissage, nous avions un patron, nous sortions avec le CAP.

La réforme Haby a permis aux élèves d'aller à l'école jusqu'à 16 ans. J'ai eu des camarades qui ont été orientés en 5^{ème} pour faire des CAP. Je n'avais pas compris pourquoi ils étaient partis. Le système les avait renvoyés ailleurs, dans le monde du travail, ils avaient 12 ans. Mon amie d'enfance à 12 ans est partie. Très jeunes, ils ont affronté le monde du travail et du coup ils ne comprennent pas. Je pense qu'il y a une incompréhension générationnelle, un malentendu. Je qualifié certains professeurs de réactionnaires parce que c'est un environnement très particulier. Mon inspecteur d'Académie disait : « Non Madame Chopineaux, parlez de conservateurs ».

J'ai assisté à une scène de CCF ou les professeurs avaient fait venir un professionnel, un Monsieur chevronné d'une soixantaine d'année, qui était d'une dureté. Il ne comprenait pas que les élèves savaient faire des choses, mais pas comme lui et il savait d'autres choses. Lui, il se concentre sur son petit domaine de compétence : « Tu fais la sauce, moi la sauce c'est comme cela, tu ne peux pas la faire autrement ». Là, il y avait quelque chose qui ne pouvait pas fonctionner. Il voyait l'élève comme lui il se voyait.

PH : Qu'est ce qui pourrait faire évoluer les choses ?

LC : Nous attendons que cela se renouvelle. Je me dis : est-ce que ces enseignants-là vont aux formations ? Parce qu'il y a des formations pour enseigner autrement, pour mettre en œuvre certaines compétences, faire acquérir certaines compétences aux élèves autrement. Mais ils ne vont pas aux formations. Je le vois bien, ils sont conviés à des formations et Par contre les jeunes professeurs, ils ont envie. Ils se posent des questions : Est-ce que je suis dans la bonne direction ? Est-ce que j'avance ? Et là par contre, eux, ils apportent quelque chose, mais ils sont calmés dans leur élan par la partie conservatrice.

PH : Par les anciens, dirons-nous.

LC : C'est la querelle des anciens et des modernes, mais ici les anciens ont la place forte.

PH : La toute dernière question porte sur les jeunes : De quelles façons les motivations des jeunes sont-elles sollicitées ? Nous en avons un peu parlé, c'est un petit peu le fil rouge. Et là, nous revenons sur la question des jeunes. Ils ont souvent l'impression de subir leurs orientations professionnelles. Nous parlions d'Affelnet, il y en a un certain nombre qui sont envoyés dans nos établissements par le système d'orientation.

LC : L'orientation pour les élèves que nous recevons ici, qui sont issus du collège, et pour avoir été principal de collège, elle est censée être travaillée avec les collégiens, leur famille. Ce n'est pas si évident, car il y a quand même une inflexion qui est produite par les enseignants : tu n'as pas un bon niveau en mathématiques, tu n'as pas un bon niveau en français, en anglais voilà...., donc une

orientation professionnelle. Les enseignants le justifient souvent : toi il faut que tu sois dans la pratique, tu as besoin d'être dans la pratique, car pour eux le professionnel, c'est juste la partie pratique, donc tu es bon pour le professionnel. Après, on t'envoie en mini-stage, on te propose d'aller aux journées portes ouvertes, etc .. et là tu vas voir si tu peux trouver ton bonheur.

Certains effectivement trouvent leur bonheur. A cela, s'ajoute pour l'hôtellerie restauration la flambée de ces émissions liées aux métiers de bouche et du coup c'est vrai que cela fait rêver : je veux être le meilleur pâtissier, je veux être le meilleur cuisiner.... Pour le service, cela ne marche pas. Il n'y a pas d'émission sur le service, du coup ils ne veulent pas être serveur. Il y a tout cela qui jouent. Et nous nous apercevons que quand ils arrivent en 2nde, en 2nde bac pro ou en 1^{ère} année de CAP, la première période de PFMP les fait plus ou moins déchanter. Je m'aperçois que l'on a une dispersion des élèves après la première période. Ils sont dans l'environnement, dans l'entreprise, dans l'environnement économique dans lequel ils se destinent et ils déchantent.

PH : Comment est-ce que l'on accroche leur motivation justement ?

LC : C'est compliqué. C'est ce que nous expliquons, car j'étais en dialogue de gestion avec notre académie hier : les enseignants, la mobilisation des enseignants, la mobilisation de la direction, la mobilisation des familles pour maintenir le lycéen dans la filière qu'il a choisie.

PH : C'est un travail de proximité.

LC : Oui, chez nous, nous faisons que cela, un travail de proximité. Quel que soit la filière professionnelle, parce que quand nous échangeons avec les chefs d'établissements du professionnel, je peux vous dire que dans le professionnel c'est un travail de proximité. C'est à dire, nous n'abandonnons pas pour le « gamin ». A certains élèves je leur dis : vous voulez faire autre chose, soit, mais terminez, vous avez un bagage, vous pouvez reprendre vos outils, trouver un travail. Pour moi, je le vends et je suis convaincue que c'est un atout d'avoir ne serait-ce qu'un CAP de serveur, de cuisine, de pâtisserie. J'en ai maintenu, c'est moi qui les porte à bout de bras avec le chef de travaux, le proviseur adjoint le CPE.

PH : Ce sont des éléments nouveaux le fait qu'ils aient du mal à se motiver et qu'ils décrochent assez vite ?

LC : Il y a énormément de choses qui rentrent en ligne de compte. Il y a ce que nous savons dans l'établissement et ce que nous ne savons pas à l'extérieur. C'est à dire que les familles dans le professionnel, je ne sais pas comment cela se passe dans le privé catholique, mais les familles, elles sont difficilement visibles et saisissables.

PH : C'est pareil.

LC : Il y a une dispersion des familles. Certaines familles, il faut les appeler 10 fois. Je prends mon téléphone et je laisse un message pas très.... Et elles finissent par accourir. Et en même temps, quand la cellule familiale est éclatée, c'est difficile pour tout être humain de pouvoir se concentrer sur ce qui est de son propre intérêt. C'est difficile. Je vois des élèves dont la famille n'existe pas, cela fait qu'ils lâchent prise. Ils ne sont pas accompagnés, ils sont accompagnants de leur propre famille. Par exemple, pour les enfants d'origine africaine souvent les enfants accompagnent la mère parce qu'elle ne sait pas lire, établissent les documents administratifs, vont dans les mairies, vont à la préfecture, sont dans des problématiques de précarité administrative et quand vous leur demandez pourquoi vous n'avez pas participé au TP hier : « je suis allé à la mairie avec ma mère ». L'interculturel, nous en parlions, c'est intéressant et en même temps quand ils rentrent chez eux, il y a quelque chose qui se passe que nous ne pouvons pas maîtriser. Je pense qu'ils n'arrivent pas à prendre de la distance par rapport à leur vécu extérieur.

PH : Très bien, Merci beaucoup. Peut-être qu'il y a des questions que je n'ai pas posées ou des choses que vous avez envie de dire pour conclure ?

LC : Je pense que l'on connaît bien la partie parce que nous sommes de la partie tous les deux. L'enseignement professionnel, c'est quelque chose qui est dans le système efficace, le système éducatif. Pour avoir connu l'enseignement général, c'est efficace très rapidement. Nous n'avons pas besoin de faire de longues études pour trouver sa place.

Je formais des bac L, je revois certains qui se sont tournés vers la partie professionnelle parce qu'ils ne trouvaient pas leur place dans la société. Trouver sa place, c'est pouvoir s'épanouir, on arrive au citoyen, pouvoir discerner les messages que l'on nous fait passer. Il est important pour moi dans l'enseignement professionnel de privilégier la partie culturelle. Pour moi, c'est essentiel. Nous avons tendance à réduire le professionnel à la technicité, à la compétence professionnelle, etc... Mais le culturel ouvre l'esprit, ne fait pas de l'homme une mécanique qui est bonne juste à cuisiner etc...elle lui permet de réfléchir sur le monde économique dans lequel il est, même si la culture ne sauve pas, elle permet quand même de traverser la vie en ayant des outils pour comprendre le monde. Les projets culturels sont nécessaires, l'ouverture sur le monde est nécessaire. D'autant plus que si nous, nous ne leur apportons pas, ce ne sont pas forcément les familles qui vont leur apporter, ce n'est pas la profession qui va leur apporter, parce que ce sont des métiers chronophages. Quand ils vont rentrer chez eux après avoir travaillé jusqu'à minuit dans un restaurant, ils vont se coller peut-être devant TF1 ou devant un reportage de télé-réalité, mais ils n'iront pas chercher plus loin.

Je tiens à ce qu'ils transcendent notre système éducatif et qui est typiquement français, c'est la formation du citoyen. Au-delà de former un cuisinier, ce que je veux, parce que je m'inscris dans un projet de société, je veux former quelqu'un qui pense.

PH : Merci

Lycée Privé CHARLES DE FOUCAULD

Alain STECK - Proviseur

Rendez-vous mercredi 17 mai 2017 - 15h00

Allée d'Athènes - 67300 Shiltigheim

PH : Le lycée Charles de Foucauld, un alsacien.

AS : Le lycée Charles de Foucauld, je le dirige depuis 30 ans. C'est un lycée qui est une création, qui devait répondre à des besoins régionaux et locaux. Ce lycée, après une étude de faisabilité importante qui a dépassé les frontières de l'enseignement privé, nous a permis de voir qu'il y avait un potentiel au niveau des métiers de bouche et de l'industrie.

Le lycée Charles de Foucauld s'est développé en 1995. Nous avons construit une structure essentiellement CAP, bac pro, avec quelques classes d'orientation 3^{ème}, prépa pro, un déficit de BTS toujours encore et l'exclusivité de nos formations sous statut scolaire.

Aujourd'hui, nous comptons à peu près 200 élèves dans les métiers de bouche, avec une tendance à la baisse dans les métiers cuisine et restauration avec une répartition diverse, mais aussi une tendance à la hausse dans les métiers de la boulangerie, pâtisserie.

PH : Tu dis « une étude de faisabilité ». Quel genre d'étude ? Cela a été fait avec la région ?

AS : Cela a été financé par la région, mais, à titre très exceptionnel, fait part un organisme privé, Soderec, qui faisait ce genre d'études. Cela a servi pour notre établissement, mais aussi pour les établissements publics pour faire des restructurations pour les formations.

PH : La première question : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ? Nous parlions tout à l'heure des modifications dans l'hôtellerie où il y a des transferts, des choses qui évoluent, est-ce qu'il y a une façon particulière d'aborder la formation au lycée Charles de Foucauld ?

AS : Il y a des manières surement particulières, mais elles sont surtout particulières aujourd'hui par rapport à deux choses : d'abord par rapport à la prédominance de l'intérêt pour la voie générale et deuxièmement par rapport aux besoins des publics qui nous sont confiés. Evidement que ces enseignements aujourd'hui doivent rester des enseignements concrets ; évidemment qu'ils doivent rester en alternance, c'est-à-dire ouvrir sur une relation école/entreprise ; et évidemment qu'ils font appel à un moment donné à une contextualisation de l'enseignement général en fonction des choix professionnels des jeunes.

PH : « Contextualisation », c'est-à-dire ? Tout se passe dans l'établissement ou est-ce qu'il y a des choses qui se passent en dehors de l'établissement ?

AS : Je pense qu'il est important au niveau de la contextualisation aujourd'hui, parce qu'il y a les médias, de permettre aux jeunes de poursuivre la confirmation de son projet professionnel parce qu'il y a quand même une diversité de métiers à la fin d'une formation et je crois qu'il est important de montrer aux jeunes toute la diversité des métiers qui sont accessibles à travers cette formation. Quand je prends l'hôtellerie par exemple, aujourd'hui les jeunes peuvent aller vers la restauration collective, les jeunes peuvent aller vers les métiers du traiteur, les métiers de l'événementiel et la cuisine traditionnelle. Il faut que nous leur fassions découvrir tout cela.

PH : La deuxième question est très « alsacienne », puisqu'il s'agit de savoir s'il existe des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ? Je pense qu'en région frontalière, ce sont des choses qui sont évidentes ?

AS : C'était beaucoup plus évident il y a quelques années. Quand nous avons commencé à faire l'Europe, le rapprochement c'est fait tout naturellement, et ensuite évidemment la technocratie s'en est mêlée et les difficultés des différents niveaux d'intérêts ont fait qu'aujourd'hui tout cela est très squeezé : il faut rentrer dans des cadres, il faut avoir beaucoup de moyens, il faut renseigner plus d'enquêtes que l'on fait d'actions sur le terrain. Nous sommes en train plutôt de régresser sur ce

plan, quand il n'y a pas confusions entre les intérêts économiques et éducatifs. En confusion des intérêts économiques : on forme des jeunes, on a du chômage, de l'autre côté de la frontière il y a une demande, on va faire de la formation transfrontalière au détriment de nos propres entreprises. C'est très logique ! Aujourd'hui nous en sommes là. C'est dans l'air du temps. Les intérêts des uns ne sont pas les intérêts des autres et que les tendances changent très souvent. Il n'y a pas de direction claire qui est affichée.

PH : Et par rapport à la question interculturelle entre les deux rives du Rhin, c'est à peu près la même culture.

AS : Entre les deux rives du Rhin, besoin de développer le bi-linguiste. La langue allemande, alors qu'il y a des jeunes dialectophones, est aujourd'hui un frein énorme parce que nous ne trouvons pas tout simplement les motivations chez les jeunes et pire encore, nous n'avons pas l'encadrement nécessaire, ni la méthode pédagogique. Aujourd'hui, nous peinons à trouver des professeurs qui maîtrisent les deux langues.

PH : Il y a une section européenne à Charles de Foucauld ?

AS : Non, il n'y a pas de section européenne, parce que l'on ne trouverait même pas les professeurs.

PH : La troisième question porte plus sur le management : De quelle façon les chefs d'établissements, chefs de travaux, enseignants, mettent en scène des situations de formation originale auprès des jeunes, dans le but de développer chez eux des compétences adaptées ? Est-ce qu'il y a des stratégies à l'intérieur de l'établissement qui sont des stratégies plus globales ?

AS : C'est la pédagogie projets, c'est la pédagogie du concret, nous sommes privilégiés à ce niveau-là, c'est la pédagogie qui passe par nos restaurants : à partir du moment où vous accueillez des clients, vous n'avez plus de problèmes au niveau de la maîtrise et de l'encadrement des progressions, vous n'avez plus de problèmes de la gestion de la discipline des élèves, vous avez le client qui est dans l'établissement, c'est très rare mais c'est très riche.

PH : Pourquoi les élèves sont réactifs de manière aussi positive quand ils ont des clients devant eux ?

AS : Parce qu'ils sont reconnus. Reconnus, valorisation immédiate et des process qui ne sont pas très longs pour eux en termes d'autoévaluation.

Quand vous formez un menuisier, il vous faut trois mois avant qu'il puisse assembler les premières pièces de bois et avoir un objet. Quand vous lancez un jeune dans les métiers de bouche, il arrive le lundi, le mardi il sert et il évalue son travail.

PH : Et il fait une autoévaluation directe et il est utile et il sert à quelque chose.

En matière de formation de ces acteurs, que ce soient les enseignants, les chefs de travaux, les chefs d'établissements, est-ce qu'il y a des choses spécifiques qui sont valorisées, est ce qu'il y a une formation spécifique de ces gens-là ? Parce que justement il y a une stratégie de projets particulière, est-ce qu'il y a une formation spécifique ou non ?

AS : Les formations sont dans le management interne avec un contrôle strict des flux de marchandises, un contrôle strict de l'économat, un contrôle strict des comportements des jeunes vis-à-vis des clients, nous sommes dans un contexte où nous copions l'entreprise. Au niveau de l'animation institutionnelle, c'est de l'harmonisation, c'est de l'uniformisation, c'est de l'information, ce n'est certainement pas du management de projets, donc il faut que nous gardions une grande autonomie à ce niveau-là et une grande capacité à former les équipes pour pouvoir maîtriser des projets qui sont à la fois des projets éducatifs, mais aussi des projets qui ont un fort coût.

PH : La stratégie qui vient de l'entreprise, mais nous avons aussi pas mal d'enseignants qui viennent de l'entreprise.

AS : Il est impératif que les enseignants passent par l'entreprise. Au niveau des formations et récemment sur les plus jeunes, les derniers arrivés, nous avons pu mettre dans le cursus des stages en entreprises avec l'accord des inspecteurs en dérogeant à la demande de certains centres de formations. C'est indispensable. Il faudrait que chaque enseignant, tous les dix ans, puisse retourner en entreprise. D'ailleurs, c'est une demande de leur part, du moins des enseignants spécialisés.

L'enseignement général, c'est un peu plus délicat. Je pense que l'enseignement général aurait besoin aussi de s'ouvrir à cette dimension. Aujourd'hui, il y a un décalage à ce niveau-là, entre ce que certains souhaitent enseigner et l'expérience de terrain qu'ils peuvent faire valoir.

PH : Les professeurs d'enseignement général rentrent dans les projets ?

AS : (Soupir) Il y a des projets. Nous avons eu une excellente initiative il y a quelques années, qui s'appelait les PPCP. Cela a eu du mal à démarrer et cela a ensuite très bien fonctionné, c'était très riche par ce qu'il y avait un copilotage et de la coanimation.

PH : Pourquoi nous avons arrêté ?

AS : Je ne sais pas, faute de moyens surement ou de volonté. Nous en faisons de temps en temps. Je crois que le travail en équipe, en copilotage, le travail autour de thèmes transversaux est fondamental dans la formation en lycée professionnel et dans la voie professionnelle de façon générale

PH : Nous sommes tous au service des jeunes et donc la question suivante porte sur les jeunes : De quelle façon les motivations des jeunes sont-elles sollicitées surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leur orientation ?

AS : L'orientation est un vrai sujet. L'orientation subit existe toujours, elle existe de plus en plus d'ailleurs parce que l'orientation échappe de plus en plus au collège, puisque le collège aujourd'hui n'oriente plus, que le collège écoute les parents et les parents écoutent les enfants. Il y a un vrai sujet à ce niveau-là, qui consiste à aider les jeunes, je dirais presque à se construire à travers le projet qu'ils vont développer parce qu'il faut qu'il leur corresponde et il faut qu'ils le subissent le moins possible. Donc, oui à un certain moment, à décaler le choix définitif au-delà de la fin de l'année de 3^{ème}. Oui des fois ils ont besoin d'un peu plus de temps. D'autant plus qu'en supprimant les redoublements, nous avons rajeuni les promotions.

PH : Comment est-ce que nous faisons pour les motiver quand ils sont engagés dans la filière ? Qu'est-ce que nous utilisons ?

AS : Nous utilisons d'abord le fait que l'on va leur permettre de s'associer à l'évaluation, à leur propre évaluation. L'autoévaluation est à ce niveau-là un élément. Le fait que petit à petit il faut les amener à l'entreprise, parce que l'alternance à ce niveau-là est essentielle. Et puis je crois aussi que l'on fasse évoluer nos méthodes d'évaluation, l'évaluation par compétences peut être une bonne chose, il ne faut pas en abuser mais il peut y avoir là-dedans des réponses pour motiver les jeunes. Ils ne sont pas tous du même profil, ils n'ont pas tous les mêmes intelligences, donc il faut pouvoir évaluer leurs talents, évaluer les choses dans lesquelles ils réussissent, sortir de la sacrosainte évaluation par soustraction de points quand ils n'arrivent pas à faire quelque chose.

PH : La dernière question. Il y a peut-être une question que je n'ai pas posée ? Tu as peut-être envie de dire quelque chose ?

AS : J'ai envie de dire des choses sur la voie professionnelle de manière générale, sur l'hôtellerie aussi. Ce sont des métiers dont nous avons besoin. Il faut que la jeunesse rentre dans ces métiers car il y a des débouchés. Il faut aujourd'hui, et c'est essentiel, se mettre autour de la table et ne pas opposer la voie générale et la voie professionnelle et à l'intérieur de la voie professionnelle ne pas opposer le monde de l'entreprise et l'apprentissage avec la voie scolaire. Je crois qu'il y a là un élément très important et il faut qu'il y ait de la place pour tout le monde et des allers et venues entre l'école et l'entreprise. Mais si les uns fonctionnent au détriment des autres, cela ne marchera pas.

Lycée Public ELISA LEMONNIER
Brigitte CHEVALIER - Proviseur

Rendez-vous vendredi 28 avril 2017 - 09h00
20 Avenue Armand Rousseau - 75012 Paris

BC : LPO Elisa Lemonnier : 1300 élèves, une filière de coiffure sur Paris qui va du CAP au BTS mais qui a comme particularité de ne pas avoir de Bac Pro ; une filière esthétique : CAP, Bac Pro, BTS ; une filière Mode : Bac Pro, BTS Mode et une partie générale : Seconde générale et technologique, section ES et section S ; et une section technologique tertiaire donc avec un Bac Pro Commerce que j'ai oublié et des BTS NRC, Technico Commerciaux.

PH : Ah oui il y a toute une filière tertiaire à Elisa Lemonnier !

BC : en plus du reste. Par contre, j'ai oublié le Bac Pro Commerce.

PH : Situation Géographique donc..

BC : Situation géographique : Paris XII. Vu l'isolement, on travaille en bassin : bassin 1, 3, 4, 12. Compte tenu de la disparité du bassin, on travaille beaucoup en mutualisation avec le lycée Paul Valéry Voisin. C'est vrai qu'avec l'isolement géographique on travaille et on mutualise tout ce que l'on peut avec notre collègue lycée général à côté.

On a quand même 150 professeurs qui se partagent souvent les services. C'est toujours le même problème, ce que l'on peut dire aussi c'est qu'en enseignement professionnel j'ai beaucoup de difficultés dans les sections rares, coiffure en particulier, à avoir des enseignants, et Mode pareil au niveau du LP bien évidemment, pas au niveau du BTS.

PH : Tout est sous statut scolaire ?

BC : J'ai oublié, dans le BTS coiffure, puisque c'est un des derniers BTS créé, on va intégrer une alternance, c'est un BTS très particulier avec très peu d'heures de cours et souvent les jeunes gens, de par leur parcours, c'est-à-dire CAP, BP ou CAP en un an, on va intégrer des jeunes gens en alternance à la demande de la profession aussi.

PH : Merci beaucoup

La première question, elle est toute simple : Existe-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel et évidemment à associer aux mutations qui sont dans nos métiers, puisque dans nos métiers les choses évoluent en permanence. Est-ce que l'on a une façon particulière d'aborder la formation, est-ce qu'il y a un style particulier dans l'établissement d'aborder la formation ?

BC : En terme pédagogique vous voulez dire ?

PH : En terme pédagogique ou d'organisation ? Vous qui êtes allée dans différents établissements, que vous venez de l'enseignement général...

BC : Je viens de l'enseignement général de formation

PH, Voilà, Est-ce que c'est pareil ?

BC : Non, c'est vrai, c'est d'autant plus intéressant que j'ai fait le choix. Je viens de l'enseignement général de par ma formation, j'ai passé les concours, j'ai été principal de collège, et quand j'ai été nommée proviseur à d'Alembert, déjà un lycée polyvalent, c'est vrai que, sur ce qui sera mon dernier poste, je n'ai pas voulu changer, parce qu'effectivement je trouve qu'on s'attache d'avantage aux élèves dans leur individualité et que les référentiels nous permettent beaucoup plus de latitude. La polyvalence d'un établissement en terme de chef d'établissement nous permet d'impulser d'avantage de choses et les professeurs sont plus à l'écoute parce qu'il y a des échanges de culture, ce qui n'est pas le cas par exemple en enseignement général, donc on peut impulser d'avantage et le travail par exemple autour des CCF, même si là je suis très honnête, moi cela a été la découverte et je pense que c'est ce qui faut faire et que parfois cela se confond avec un examen ponctuel, mais dans l'idée le CFF c'est la seule façon de mettre les jeunes qui peuvent être en difficulté au travail. Et là nous on réfléchit par exemple sur le CAP où je vous disais que nous sommes en grande

difficulté de recrutement. L'année prochaine on va supprimer les CFF en première année de CAP, nous les ferons qu'en 2^{ème} année et on travaillera par compétence et on ne notera plus.

PH : Là, c'est colossal ce que l'on vient de dire, c'est énorme, énorme, énorme. Par exemple, on peut reprendre dans le sens inverse, sur le CCF, la particularité du CCF, cela donne quoi...

BC : Normalement on évalue le jeune quand il est prêt. A mon sens cet établissement s'est parfois dévoyé. Je n'incrimine pas les professeurs. En mon sens le différentiel entre ce qu'il faudrait faire et ce qui est fait, parfois pas toujours, les professeurs d'enseignement professionnel, surtout sur la partie pré bac, ont souvent un complexe par rapport à l'enseignement général et ils ont le sentiment... parce que notre pays, notre école est ainsi faite, point de salut en dehors de l'examen de terminal. Ils oublient que c'est ce système-là qui est dans le vrai et que l'on ne devrait évaluer un élève que quand il est prêt.

PH : Très bien

BC : (rire) Je pense cela

PH : Avant vous avez évoqué le fait de la polyvalence dans les établissements

BC : Oui, je pense que le lycée polyvalent, je le redis, est une vraie chance, parce que ça mélange des cultures et que de ce mélange de cultures professionnelles, professionnel au sens des formations professionnelles, mais professionnel aussi au niveau des encadrants, des personnels, des professeurs. Cela permet d'avoir un regard différent sur l'élève et cela permet, je le redis, par exemple nous on met en place beaucoup de tutorat. On a un groupe qui s'appelle « décrochage », et dans ce groupe « décrochage » on a des professeurs d'enseignement général, des professeurs du LP et tout le monde prend en tutorat tel ou tel élève et ne se demandent pas « tu es professeur de quoi, tu fais quoi ? » C'est compliqué, moi j'ai une grosse maison tout comme vous. On fait des rencontres. Moi je fais beaucoup de plénières pour que tout le monde se rencontrent et puissent se connaître. La difficulté que l'on a par contre, c'est que les filières sont très fermées. Les professeurs ont des emplois du temps en binômes, en trinômes, en coanimations, donc ils ne connaissent pas forcément les autres professeurs, mais l'idée c'est quand même qu'on peut partager sur des profils, et ce que je fais, grâce au lycée polyvalent, on a une tradition et on l'approfondie, une tradition de passerelle. C'est-à-dire que par exemple, moi je fais des conseils de seconde : il y a un petit jeune qui décroche, on voit la famille, on essaye de proposer de l'enseignement professionnel qui n'est pas forcément bien vue, la famille dit oui, parce que « oui mais vous me le gardez dans l'établissement ». Donc on fait une passerelle, on demande aux collègues de le prendre en mini stage, et on finit par convaincre, car il s'agit encore de cela, parce qu'on peut garder et la famille fait confiance à la globalité de l'établissement. Moi, ce que j'aime c'est ça, ce sont les échanges, c'est le partage et la possibilité de passer d'une passerelle à l'autre. Quand j'étais à d'Alembert au lycée précédent, comme on avait très peu de professeurs en enseignement professionnel pré Bac, les services étaient partagés. Ici j'ai beaucoup de mal. Mes professeurs de BTS sont sur leur « quant à soi », on ne partage pas encore les services. On a fait un gros progrès sur la passerelle Bac Pro - BTS, même s'il faut le dire parfois fermement, c'est acquis. Mais quand je dis que peut-être au lieu de faire des réunions, et des sur-réunions, partager un service, permettrait sans doute de mieux connaître le profil des jeunes qui sont en pré bac, là j'ai du mal ici, mais bon...

PH : Ça viendra, il ne faut pas désespérer...

BC : Oui, je l'ai vu, mais cela leur fait encore très peur.

PH : Un mot sur l'individualisation ?

BC : C'est mon « dada » en tant que chef d'établissement.

PH : Oui, oui, bien sûr

BC : Je pense et c'est la difficulté, on ne peut pas se contenter...enfin... les élèves qui nous sont confiés en enseignement professionnel ont souvent des parcours difficiles, puisque cela vient en fin de course pour certains, donc il faut mettre en place un suivi individualisé pour chacun et je trouve que notre système le permet davantage qu'en enseignement général où une fois que l'on a constaté que le jeune ne suivait pas on n'a pas cette tradition de mettre en place : qui un soutien, qui un entretien, de lui proposer quelque chose de plus positif par rapport à l'instant T où on le

reçoit. Et en plus à titre personnel, parce que j'étais aussi comme ça quand j'étais professeur, je ne retiens pas l'argument qui consiste à dire que dans une classe les élèves se jalourent ou feraient un procès d'intention parce que vous vous comportez de telle façon avec tel ou tel élève, ça je pense quand on fait son métier les jeunes comprennent très bien que l'on puisse demander une évaluation différente à tel ou tel parce qu'il y a eu un souci, ou que l'on puisse demander plus à tel ou tel parce qu'il en a les capacités et qu'on est tous différents. Et ça, je pense que c'est un climat de confiance qu'il faut créer dans nos établissements et qui fonctionne et qui est entendu. Je pense qu'un parcours c'est individuel et là-dessus je suis assez d'accord avec la loi (rire). On peut ne pas l'être... Voilà...

PH : Le deuxième volet est sur les questions internationales : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser ? A valoriser, dans l'enseignement technique et professionnel et évidemment toujours à associer à ce qui se passe dans la mouvance dans laquelle on est. Evidemment ici plus particulièrement en ce qui concerne la Mode, la Mode et l'esthétique bien sûr ?

BC : On se connaissait d'avant (rire). L'international c'est mon deuxième « dada. C'est deux choses... Ici en termes de l'international et pour le coup là j'y ai beaucoup travaillé. Je pense que l'Europe (c'est peut-être plus très à la mode). Je pense que l'Europe et l'international (au seul large) c'est pour nos jeunes, en particulier parce que quand même dans nos établissements on oublie mais on a des élèves qui vont du CAP au BTS ce qui n'étaient quand même pas forcément inscrits dans leur « futur élève de troisième ». Le fait d'avoir des projets à l'international on a développé beaucoup d'Erasmus dès le CAP, c'est-à-dire que nos élèves vont faire leur PFMT. Là c'est l'Angleterre, et dans les classes de BTS on a des gros projets avec le Japon, la Chine. Avec le Japon il y a un partenariat traditionnel depuis 30 ans que l'on remet au goût du jour, avec la possibilité d'avoir des modules parce que l'on apprend différemment et des périodes de stage. On essaye de travailler avec l'état pour que l'on puisse valoriser comme c'est le cas dans n'importe quelle faculté et dans n'importe quel second cycle d'enseignement général, pour que les étudiants puissent partir dans un pays étranger, valider quelque chose, qui ne les desserve pas, parce que pour l'instant cela ne se fait pas. Les professeurs sont un peu réticents, parce qu'ils sont très attachés au PFMT. : « Comment on va évaluer ? ». Moi je dis quand un jeune part à Sciences Po en 2^{ème} année, tout le monde joue le jeu, c'est une année entre guillemets de mouvance à l'étranger. C'est validé. On ne demande pas si le professeur a fait stricto sensu. C'est un plus pour le jeune. On a fait un gros projet autour des langues dans l'établissement. Les langues pour ces jeunes gens c'est une source de trouver du travail à l'étranger. Vous dites en Mode, Esthétique aussi ?

PH : Oui Mode Esthétique aussi

BC : Donc ça on y travaille. On a la charte au niveau du BTS qui va permettre donc dès l'an projet on a des mobilités pour nos étudiants.

PH : Donc il y a une vraie stratégie dans l'établissement, une vraie volonté ?

BC : Oui une vraie volonté et c'est un des projets de.... Je travaille par projet. Je crois que vous n'avez pas ça. Nous avons les IMP dans notre DHG, on a des heures...

PH : Si si on en a aussi

BC : Comme c'était compliqué, comme je trouvais un peu injuste de donner aux coordonnateurs. On pouvait être coordonnateur et ne rien faire. Donc nous on a repris les quatre axes du projet de l'établissement et j'ai des collaborateurs qui gèrent chaque projet. Sur les deux ans, depuis que je suis là depuis deux ans et là ça y est, on a accès sur un renfort en langue car bien sûr il faut donner les moyens et sur une stratégie à l'international.

PH : Et les CAP qui vont faire des stages à l'étranger. Ça se passe comment, car un jeune de CAP n'est pas destiné tout de suite... Est-ce que c'est la première expérience à l'étranger...

BC : Oui, vu le recrutement que l'on a en CAP, ce sont des coiffeurs, d'abord comme la première langue n'est pas obligatoire si on est en termes d'examen, c'est un choix du jeune, c'est aussi un petit plus, une motivation pour les parents et pour les enfants. Après, ils partent donc en deuxième année 3 semaines en PFMP et on continue maintenant l'expérience sur le BP. C'est-à-dire on

continue les modalités plus souples. Les jeunes disent qu'ils veulent bien partir et ils partent. C'est pour leur donner un plus, pour les inciter à continuer peut-être aussi et puis cette idée de la coiffure à l'étranger, c'est toujours la même idée, ils ont des techniques différentes, on partage les techniques, ils ont un autre regard sur l'étranger et puis ce n'est pas la même chose que de partir en voyage scolaire.

PH : Ils découvrent une autre ..

BC : culture.

PH : Une autre culture...

BC : Ils découvrent une autre culture et des fois c'est la première fois qu'ils partent à l'étranger seuls. Ils découvrent une autre culture, une autre façon de travailler et je trouve que c'est courageux, parce que les élèves de CAP, de 2^{ème} année, surtout maintenant ils ont à peine 16 ans.

Alors, dans le projet Erasmus, tel qu'on l'a conçu, les élèves partent 3 semaines et j'ai des professeurs qui se relaient, c'est à dire que j'ai deux professeurs qui partent 1 semaine 1/2, deux fois, quand même, ils sont accompagnés et il y a des débriefings avec l'équipe qui est sur place. Mais c'est aussi pour découvrir, et la langue, et la culture, puis lié à notre projet professionnel, c'est notre mission. Voilà ! Et cela sera pareil pour les grands. Enfin, cela sera autre chose, mais c'est une forte demande des étudiants. Et en plus, cela nous permet, car nous avons ouvert à la rentrée dernière une licence pro, justement sur l'international. Donc, pour nos étudiants de BTS Mode et TC en particulier, cela me permet de faire un renfort en langue et on peut considérer que les jeunes qui auront fait leur période professionnelle à l'étranger ont plus de chance aussi d'intégrer la licence pro.

Ah oui, j'ai oublié ça, nous avons une licence pro qui est en alternance, enfin on est sur du post bac après.

PH : Une licence pro cela fait partie du parcours du cursus de formation et c'est important. Justement si on parle de licence pro et dans le domaine de la mode, quand on regarde un petit peu le contexte économique de la mode dans lequel on se retrouve avec tous les systèmes de délocalisation qui ont eu lieu et tous les emplois qui sont partis, dans la formation professionnelle, nous on a pris ça de plein fouet obligatoirement. Comment les jeunes et comment un établissement comme Elisa Lemonnier réagit et comment on se positionne par rapport à cela. Je peux poser ma question autrement : Entre ce que l'on a connu il y a quelques années où l'on pouvait former des filles sur des machines à faire de la couture, aujourd'hui nous n'en sommes plus vraiment là ?

BC : D'où l'idée de la passerelle. En mode, on est à peu près clair, les élèves qui intègrent le bac pro mode continuent, sauf, et c'est quelque chose qui me touche et me questionne, beaucoup de jeunes personnes de bac pro n'adhèrent pas à ce qui est proposé dans le BTS mode parce qu'elles trouvent qu'il n'y a pas assez de couture, disent-elles, de savoir-faire. Donc j'ai beaucoup d'élèves qui demandent des FCIL. Donc, j'ai quand même pas mal d'élèves, en plus du BTS, qui demandent à partir en FCIL et dans les « niches » elles trouvent du travail, en corsetterie, en sous-vêtements, en costumes homme...elles trouvent du travail. Après, nous sommes dans une logique de passerelle et la licence pro, qui est une licence pro commerce internationale et mode, voilà cela leur permet de continuer, d'où l'idée aussi de l'international et de ne pas se retrouver...Je pense qu'après le BTS c'est assez difficile de trouver du travail à l'heure qu'il est. Donc, ils essayent de continuer le plus possible. On a aussi beaucoup d'élèves qui font ces sections sur la base de l'art appliqué, donc qui essayent de trouver aussi autre chose, qui essayent les MANA, d'autres voies. Je pense que la différence elle est là. Alors comme c'est aussi inscrit dans la loi, les jeunes ne se posent pas la question, les familles non plus, on continue. Sauf exception, dont on parle les FCIL.

PH : Très bien. La quatrième question, on revient un petit plus à l'équipe encadrant : De quelles façon les chefs d'établissement, les enseignants, les chefs de travaux bien sûr, mettent en scène des situations de formation originales auprès des jeunes, dans le but de développer chez eux des compétences adaptées

BC : Du point de vue de l'équipe encadrante, cette fois-ci ?

PH : De tout le monde, à la fois le chef d'établissement, les chefs de travaux. De quelle façon on met en scène des situations originales, si tenté qu'il y en ait ?

BC : Ah ! Dis comme ça, j'essaye de voir.... Si je prends sur nos exemples, ce sont nos réunions de travail absolument régulières, de régulation de la part par exemple du chef de travaux et de son équipe.

PH : Voilà ! Qui dit réunion de travail dit travail en équipe.

BC : C'est vrai, on fait de la prose sans le savoir. C'est souvent la difficulté, on peut dire que ce n'est pas toujours facile mais c'est quand même plus inscrit qu'en enseignement général. Et moi je le vois, avec quelque chose entre guillemets, le mot est choquant : les équipes de pro sont plus obéissantes. Il y a une adhésion plus rapide, vous êtes moins mise en cause. En enseignement général, on est toujours supposé avoir une idée de derrière la tête alors qu'une équipe de pro vous dit « oui, non, peut-être », mais on peut discuter et encore une fois il n'y a pas l'idée que derrière, peut-être, vous allez les avoir, qu'est-ce que vous voulez.... Moi je vois, si le chef de travaux réunit ses équipes, après elle me dit « Brigitte attention, là il y a un petit souci, il faudrait que vous interveniez. » Elle demande une réunion et les professeurs y vont. Vous demandez en enseignement général, vous avez mille prétextes, c'est vrai, là c'est vrai. Il y a une adhésion plus rapide au projet de la réflexion collective.

Alors, encore une fois, moi je suis encore « neuve » ici, c'est aussi un de mes « dada ». C'est-à-dire, par exemple, je vous parlais de « plénière ». C'est vrai que j'ai pour habitude avant le dernier CA de rendre compte à l'équipe, puisqu'en plus on travaille en projets, je pense normal de rendre compte à l'ensemble du collectif. Certains professeurs ont du mal à adhérer, maintenant cela rentre dans les mœurs, parce que c'est important aussi que tout le monde dans un établissement sache, quelques fois dans l'année, ce qui se passe et on essaye.... Ce que j'allais dire aussi c'est vrai que l'enseignement général est un petit peu plus réticent, mais il est tiré.....

PH : il y vient, il y vient...

BC : En fait moi ce que je vois, c'est une différence marquée entre les professeurs qui n'interviennent jamais en enseignement professionnel ou technologique, mais en fait il y en a très peu puisque de toute façon les professeurs de mathématiques, de lettres ont des élèves de BTS. Donc il y a forcément ce glissement qui s'opère. Mais moi je vous dis, c'est vrai que c'est plus facile. Pour moi, en termes de « domination », c'est vrai que c'était un choix. Alors c'est plus fatigant, c'est plus difficile sans doute, mais c'était un choix parce que la mise en œuvre, ce dont on parle, est quand même plus facile.

PH : Il y a un vrai management à l'intérieur de l'établissement à tous les niveaux, au niveau chef d'établissement, au niveau du chef de travaux et au niveau des enseignants.

BC : Et au niveau des enseignants, ils sont réticents, je dis chef de projet parce qu'on est ensemble, mais ce qu'ils ne veulent pas c'est de vouloir dire si « machin » était présent, mais ils acceptent quand on travaille en projet, d'avoir UN référent projet et effectivement ça se décline et ça marche en terme de confiance, car moi je n'ai pas le temps de tout vérifier non plus et c'est vrai que vous avez raison, cela se décline comme ça et on se rend compte les uns les autres...Là je vois, par exemple la passerelle Bac Pro BTS, cela s'essouffle un peu, les deux chefs de projets ont trouvé cette année qu'il fallait peut-être revoir...voilà cela va de soi...chose qui n'est pas admise quand vous avez un lycée général de type classique : demander à un professeur d'être chef de projets ou d'animer un groupe de travail, c'est même pas pensable car je pense que cette notion de « projet » en fin de compte elle vient de l'enseignement professionnel. C'est un mot que l'on a souvent à la bouche, mais elle vient de la tradition de l'enseignement professionnel ou de toute façon on travaille en projets et nous en mode pour le coup, si on voit par exemple en bac pro les 120 heures qui est un bel exemple, qui n'est pas toujours réussi, mais dans l'idée « intellectuellement parlant » c'est très bien, parce que ça oblige tout le monde à travailler ensemble. Les professeurs interviennent à leur niveau, et c'est vrai que si on voit comment est fait le BTS mode cela correspond après aux attentes et à la façon dont sont faits les BTS en coanimation... Intellectuellement, c'est très bien pensé, il y a encore du chemin, mais le chemin il vient, et ça il faut que l'on y réfléchisse, il vient du

fait que nous n'avons pas toujours des enseignants à la hauteur de ce que demanderaient les services de l'état et ça c'est une autre histoire.

C'est vrai que le projet est accepté, et là par exemple sur les difficultés que l'on rencontre en CAP, moi là je dis que je voulais des équipes transdisciplinaires, que c'était la seule façon de travailler, parce que ces petits jeunes de 14 ans ½, qui ont un mal fou à rester tranquille plus de 3 minutes et demie, c'était la seule façon de travailler ensemble, il fallait travailler ensemble autour d'un projet, peu importe le projet, mais quelque chose qui soit partagé par l'ensemble de l'équipe et qui puisse donner sens aux études des plus jeunes en particulier, c'est vrai, c'est vrai, mais pour nous c'est tellement évident.

PH : C'est quand même un élément central. La sous-question qui vient derrière, en matière de formation de ces personnels-là, que ce soit les chefs d'établissement, ce qui nous concerne, les chefs de travaux ou les enseignants, est-ce qu'il y a des modalités spécifiques qui sont mises en œuvre pour former ces gens-là. Effectivement on voit bien quelque chose de tout à fait particulier.

BC : Sur le contenu, par exemple si on prend la mode, je suis très claire, c'est moi qui paye, sur le contenu, l'évolution des techniques, ce n'est pas l'état pour des formations particulières....

PH : Formation initiale ou formation continue. C'est même un peu plus sur la formation initiale. Quand les gens rentrent, est ce qu'il y a quelque chose de particulier à cette façon particulière d'aborder ...

BC : non, non, puisque de toute façon on le voit bien même sur nos jeunes, par exemple nos jeunes stagiaires, si on regarde par exemple l'inspection, c'est très injuste. Moi je fais souvent appel pour l'accueil de mes contractuels ou de mes stagiaires, ce sont les inspecteurs qui le font. Puisque l'on se connaît bien, je leur demande un petit coup de main, parce que c'est compliqué sur la formation initiale....

Moi je parlais de formation continue ou c'est pareil. Pour la formation continue il n'y a rien pour les professeurs d'enseignement professionnel. Encore une fois stricto sensu. On a un accompagnement, des choses classiques : gestion de conflits, etc.... mais là c'est pour l'ensemble d'une maison mais c'est au chef d'établissement de trouver des idées souvent d'ailleurs grâce au chef de travaux qui dit « on est un peu en retard... il faudrait mettre... Je me souviens, que ce soit à d'Alembert ou ici, nous avons une formation Lectra au début du mois de juillet, c'est nous qui payons. C'est clair pour moi là-dessus. Ceci dit c'est la seule formation avec la coiffure. ... L'esthétique est d'avantage prise en charge mais très peu. Tout ce qui est professionnel, en fait il faut que l'on se batte, parce que dans notre système avec l'état ce n'est absolument pas prévu. Ça c'est clair. Si j'étais « chipie », je dirais que cela montre l'intérêt que l'on porte (rire) de fait à l'enseignement professionnel. J'ai souvent, quand je suis très fâchée, et depuis quelques temps je le suis encore plus que d'habitude, je pense que je n'ai pas tort, je pense qu'on sert de faire valoir à l'enseignement général. Je suis toujours très « méchante » là-dessus. Et sur Paris il y a vraiment de ça, vous le savez très bien. Et même entre nous, nous ne sommes pas traités à la même enseigne.

PH : Pour revenir sur la question de la formation. Comment l'institution peut-elle mettre en place des formations pour un management qu'elle ignore.

BC : On ne fait pas de distinguo c'est surtout ça. Nous sommes chef d'établissement, donc on considère qu'il y a un management qui est à l'identique, après...

PH : Est-il à l'identique ?

BC : je pense que non, mais c'est comme ça. Enfin, il l'est quand même, nous sommes tous représentant de l'état, il y a des choses qui nous incombent et on gère de la même façon.

PH : Être représentant de l'état ce n'est pas du management

BC : Ça peut l'être. On a une règle, il faut que l'on s'occupe de tout le personnel, nous sommes DRH de l'établissement. Après, le traitement n'est pas à l'identique, c'est-à-dire que le quotidien n'est pas à l'identique, mais c'est là que c'est assez intéressant. Finalement nous avons une gestion ... l'état a une gestion très paternaliste, c'est-à-dire qu'il fait au faciès, on ne met pas n'importe qui, nos chefs, nos autorités connaissent nos personnels et ils essaient de mettre une personne qui correspond à ce que l'on s'imagine, mais c'est vrai qu'il n'y a pas de formation spécifique pour

l'enseignement professionnelle. Une réflexion menée en termes de management qui serait différente entre l'enseignement professionnelle technologique et général.

PH : Est-ce que cela serait possible ?

BC : Je n'ai jamais réfléchi à ça. Vous savez je suis une vieille dame et je pense que l'on apprend beaucoup sur le tas. Je ne sais pas comment dire cela, mais vue les choses il y a un engagement. Vous parliez d'engagement tout à l'heure, moi c'est ce que je vous dis, moi c'est un choix. J'ai dit que je ne retournerai plus en enseignement général.

PH : On peut peut-être donner des outils aux gens, non ?

BC : Ces outils-là, c'est être très fière, j'allais dire que c'est notre réflexion quotidienne. Par exemple vous parliez de l'équipe. Moi je suis d'une génération, quand j'ai passé le concours, et si vous regardez il y a une évolution dans la formation des chefs d'établissement même à l'ECM on parlait d'équipe de direction. Moi, j'ai la chance, nous sommes une petite équipe très dynamique, il y a deux adjoints.... Il y a des décisions qui nous incombent, on signe tous les matins, tous les soirs, on le sait, mais en termes de travail, on travaille en équipe. Je pense que tous les chefs d'établissement ne sont pas forcément d'accord là-dessus. Mais même notre hiérarchie. Si vous faites un dialogue de gestion, nous cela a été déplacé, si vous regardez comment cela a été fait. Il y avait soi-disant un entretien avec le chef d'établissement, après avec les adjoints. J'ai dit « attendez là on va gagner du temps parce que moi je ne travaille pas comme ça ». Mais d'emblée on ne le pose pas comme ça. Facilité ! Je ne sais pas. Quelque part dans ce que vous me proposez il y a quelque chose qui me gêne car je ne voudrais pas, car c'est déjà le cas, qu'on nous traite différemment.

PH : D'accord. Très bien.

BC : C'est vrai qu'il y a une nécessité, il y a des différences. Mais vous voyez par exemple ce matin, j'ai eu un collègue juste avant vous. Je disais à Gérald qui voulait savoir s'il y avait des entretiens pass pro en bac pro commerce qu'il faudrait peut-être qu'il lise ses circulaires. En même temps si je suis honnête nous sommes des acteurs de terrain, donc un chef d'établissement, c'est ce que j'avais dit à ma hiérarchie, on est caméléon : si on nous met en classe préparatoire, on défendra par le menu les classes préparatoires, nous sommes d'accord ? ou un lycée de centre-ville, c'est notre boulot. C'est là que je dis que c'est compliqué votre question.

PH : Bien sûr, c'est pourquoi je la pose.

BC : je ne suis pas forte. Je pense qu'un chef d'établissement correct, c'est ce que je vous disais en servant l'état, on vous met en lycée professionnel, même en lycée professionnel simple avec 450 gosses en grande difficulté, votre travail c'est de valoriser vos équipes, vos jeunes, de les sortir avec un diplôme et de donner le « la » dans votre établissement et ça c'est commun à tout établissement, c'est notre travail.

PH : La toute dernière question elle porte sur les jeunes parce qu'on travaille sur les jeunes et qu'il ne me reste pas beaucoup de temps et on va terminer là-dessus et après vous me direz si vous avez envie de dire des choses particulières que je n'aurai pas...

De quelles façons les motivations des jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leurs orientations professionnelles ?

BC : Alors ça c'est notre grande force. On accueille tous les ans des élèves qui disent ne pas avoir envie et on réussit grâce, là c'était notre réunion de travail sur le CAP, grâce à la découverte de l'enseignement professionnel, les élèves adhèrent parce qu'ils découvrent autre chose, parce que souvent ils sont fâchés avec l'enseignement traditionnel, assis à sa table.....

Lycée Public ALEXANDRE DUMAS
Frédéric LEICHTMANN
Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technologique

Rendez-vous jeudi 13 Avril 2017
2 rue Eugénie Brazier - 67400 Illkirch-Grafenstaden

PH : Situation de l'établissement :

FL : En offre de formation, on est spécifiquement dans l'hôtellerie et le tourisme. La formation en hôtellerie va du CAP ou BTS et on a également des mentions complémentaires qui existent : en restaurant employé barman et employé de sommelier et en cuisine traiteur et cuisinier en extérieur réception et en hébergement accueil réception, et on également une mention organisatrice de réception. En tourisme, on a le BTS tourisme. En tout il y a 1100 élèves qui fréquentent l'école.

PH : Et on peut dire que c'est un des établissements les plus réputés de France

FL : Le plus beau, je n'irai pas jusque-là mais un avec les effectifs les plus élevés, ça c'est sûr !

PH : C'est une référence en France

FL : C'est une référence, c'est sûr et quand vous parlez de projet, on on projet, c'est plus qu'un projet. On a une restructuration prévue qui va débiter à l'automne prochain avec un agrandissement des locaux techniques.

PH : Financé par le conseil régional

FL : Financé par la région, bien sûr !

PH : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ?

FL : Ecoutez, clairement sur le fond, non, puisqu'on se tient au référentiel en vigueur sur toutes les formations. Ensuite, le slogan de notre proviseur, c'est donner du sens à l'excellence, donc effectivement il y a certainement une exigence mais je dirais qu'on essaie d'être le plus proche possible des exigences de la profession. Voilà. Dans le savoir-être, on a une tenue d'école par exemple, donc au quotidien, on essaie, la communauté éducative essaie de mettre en avant les exigences que les jeunes vont retrouver dans la profession. Comme dans tous les lycées hôteliers je pense. Maintenant est-ce qu'il y'a un style particulier ? je suis enclin de dire non mais il est vrai aussi que de grands chefs sortent de l'école donc il y a une exigence qui est forte.

PH : Et si on compare par rapport à un lycée d'enseignement général comme le lycée Kléber ?

FL : Si on compare par rapport à un lycée d'enseignement général, effectivement, il y a ce côté professionnel qui fait que les élèves sont là en premier pour apprendre un métier ou s'y sensibiliser en ce qui concerne les sections technologiques, et ça c'est une chance. Très clairement, je dirais que l'élève voit plus rapidement à quoi mène la formation qu'un lycée d'enseignement général où c'est plus abstrait, je dirais. Je pense, si je me mets à la place de l'élève.

PH : Les méthodes sont-elles les mêmes ?

FL : Qu'est-ce que vous appelé les méthodes, les techniques sont les mêmes.

PH : La pédagogie

FL : La pédagogie, pour moi, sur du lycée technologique, les techniques sont exactement les mêmes. En tous les cas, on tend à y venir. Ça c'est sûr.

PH : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ? A Strasbourg on y est particulièrement sensible.

FL : Clairement OUI. On a dans la formation professionnelle (FEP) une formation qui s'appelle UZUBI-Bac Pro. Une formation qui est faite en partenariat avec un lycée allemand. La nos élèves ont une heure et demi par semaine d'inter culturalité et ils font au moins deux échanges dans l'année avec le partenaire allemand. C'est à dire que nous, on se rend chez le partenaire et le partenaire vient chez nous. Là on a deux systèmes différents. Nos jeunes, qui sont en formation initiale rencontrent des moins jeunes qui sont en formation par alternance. Et effectivement, c'est très

enrichissant pour les uns et pour les autres, et nos élèves vont également en stage en Allemagne pendant 6 semaines dans des restaurants partenaires de notre lycée partenaire.

PH : Quelles sont les différences entre les 2 systèmes ?

FL : Dans les lycées allemands, on est vraiment portés dans les entreprises et on très très proches des demandes de la profession. Alors que chez nous, en tous les cas dans l'initiale, on est sur une formation qui permet aux jeunes d'avoir une vue d'ensemble et s'adapter à tout type de restauration. Ce qui est moins vrai en Allemagne puisqu'ils connaissent une entreprise et la formation est vraiment adaptées à cette entreprise-là.

PH : Donc à Illkirch, on est obligé d'avoir une dimension internationale ?

FL : C'est un choix qui est fait par l'école et par le Rectorat de Strasbourg puisque cette formation AZUBI-Bac Pro est mise en place par le rectorat et les moyens sont donnés clairement par le rectorat pour avoir cette inter culturalité en plus les jeunes bénéficient d'un renforcement en langue.

PH : Et l'association Alsace Chine ?

FL : Ici, on est en plein dans l'action puisqu'il y a une délégation qui va partir en chine au retour des vacances de printemps et on est en train d'établir un partenariat avec la chine. Je crois que c'est parti et le projet prend forme.

PH : et les enseignants participent ?

FL : Oui

PH : par obligation ?

FL : Non, pas par obligation, je pense que tout le monde à conscience que l'ouverture internationale est importante pour nos élèves et on a des enseignants qui partent de façon tout à fait volontaire avec ERAMUS sur les échanges avec l'Espagne, l'Irlande, l'Angleterre. Les enseignants sont partie prenante de façon volontaire, il n'y aucun problème là-dessus. D'ailleurs, on a reçu, juste avant les vacances tous nos partenaires européens. On a fait une semaine avec tous nos partenaires autrichien, allemands, espagnols, italiens où tout le monde s'est rencontré pour renforcer les liens et partager.

PH : La dimension internationale est bien au cœur de l'établissement.

FL : Voilà, c'est difficile d'imaginer une formation en hôtellerie sans cette dimension internationale.

PH : De quelles façons les Chefs d'établissements, les chefs de travaux et les enseignants sont-ils formés ? Y a-t-il des dispositifs spécifiques ?

FL : si on parle des enseignants, oui ! les inspecteurs organisent régulièrement des réunions pour la formation sur différents points des référentiels. C'est moins technique. Ça revient à ce qu'on disait tout à l'heure sur la pédagogie. Oui clairement.

PH : Les inspecteurs abordent des notions pédagogiques spécifiques ou bien ils se contentent de présenter les référentiels ?

FL : Non non, par exemple, le 6 avril on a eu pour le grand EST une journée de formation pour le nouveau bac technologique qui va rentrer dans sa phase finale, je dirais, puisque l'année prochaine il va y avoir la première session du bac technologique nouvelle mouture. En lycée professionnel, il y a des enseignants qui se rencontrent avec leur IEN pour mettre en place des documents pédagogiques, c'est quelque chose qui fonctionne bien.

PH : Et les inspecteurs sont présents sur le terrain ?

FL : Le inspecteurs sont présents sur le terrain ! alors, là je ne peux pas dire le contraire. Sur l'académie, on a une IEN, elle est là très très régulièrement, je dirais presque une fois par semaine. L'IPR est là très régulièrement et joignable pour tout questionnement, je dirais presque à toute heure du jour et de la nuit. Il y a une proximité et on n'est pas livrés à nous-mêmes.

PH : Et qu'en est-il en formation initiale ?

FL : vous dites, quand il est titularisé ?

PH : Oui, mais aussi avant

FL : Déjà, un enseignant, il a une année de stage avec un tuteur pédagogique, et maintenant avec l'ESPE, il y a des choses qui sont mises en place comme par exemple à l'ESPE de METZ.

PH : Y a-t-il des choses spécifiques de mises en place pour les enseignants de l'enseignement technique et professionnel ?

FL : Oui, d'ailleurs, j'en assure la formation : C'est quoi exactement ?

FL : Il y a de la didactique liée à la profession. Ils ont 9 heures de cours et 2 journées pleines de formation à l'ESPE sur différents thèmes dont la didactique liée à la profession entre autres pour eux aux métiers de l'hôtellerie restauration. Ils ont de la didactique générale et ensuite spécifique à l'hôtellerie restauration.

PH : Donc ce n'est pas la même chose dans l'enseignement générale et l'enseignement technique et professionnel.

FL : Ce que je veux dire par là c'est que les techniques sont les mêmes mais qu'on inclut ce côté professionnel, de mettre les élèves en situation d'apprentissage et d'observation par exemple. Ce qui n'est pas le cas et qui n'est pas possible dans l'enseignement général. Ça c'est sûr !

PH : D'être confronté à la réalité et à un métier, forcément, on n'enseigne pas de la même façon.

FL : Moi, je ne peux pas dire qu'on n'enseigne pas de la même façon. On a les mêmes techniques mais on a un support qui est différent. Je suis d'accord. On enseigne de la même façon mais on n'utilise pas les mêmes supports.

PH : De quelles façon les motivations des jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leur orientation professionnelle ?

FL : Là effectivement, c'est propre à chaque établissement et nous, je ne vous apprend rien, c'est lié à la personnalité et aux orientations du proviseur. Nous, on a fait le choix d'être très proche de la profession, de faire venir des gens de la profession au lycée dans le cadre des concours, ou autre. Et on a la chance d'avoir un salon lié à la gastronomie où nos élèves de BTS montent une mini entreprise, emploient d'autres élèves comme une entreprise normale dans le cadre d'entreprendre pour apprendre et donc voilà ! après il y'a le championnat de France de ces mini entreprises ; pour les élèves, c'est vraiment une motivation. Derrière cela, on accueille un certain nombre de concours professionnels avec des chefs étoilés. Nous même, on a mis en place une formation qui est intitulée : « les étoilés au service de la santé » pour les élèves de BTS. Les premières années de BTS suivent une formation donnée par des médecins, des cardiologues, diabétologues, cancérologues, etc... et ensuite on de très bons rapports avec l'association des étoilés d'Alsace et donc un des chefs étoilés d'Alsace. Donc un des chefs des étoilés d'Alsace donne un panier, est président de jury et les élèves font des recettes selon les recommandations des médecins qui sont goûtés par les chefs étoilés. On participe à des manifestations extérieures. On fait des TP déplacés tels que « goûts de France » ou autre, des manifestations de prestige, on sélectionne les manifestations où l'on va. Le fait d'être sur le terrain et de côtoyer les maîtres d'hôtel et les chefs de cuisine qui sont de renom, ils ont des exemples qui clairement aident à la motivation.

PH : Et qu'est qui les motive à venir dans un lycée hôtelier ?

FL : Ils fréquentent des gens qui ont réussi. Ils voient la réussite des gens. Parce que je crois que malgré ce qu'on dit il y a une majorité de jeunes qui ont envie de réussir. Ça a le mérite de leur dire : je peux y arriver, parce que ces gens-là sont passés par ces systèmes de fromageon et ont réussi et je pense que c'est important.

PH : La réussite prend un visage

FL : La réussite prend un visage et ça les motive clairement

PH : Au-delà de ces questions, peut-être voulez-vous ajouter quelque chose ?

FL : A un moment donné le nouveau bac technologique a été mis en cause et moi sur le terrain, je ne constate pas cela du tout, je constate qu'il y a, du fait de ce que l'on dit, c'est à dire que l'on utilise le support professionnel et pratique, les observations et les analyses ; on est dans de l'esprit technologique mais on ne se coupe pas de la pratique et de la profession. Donc je trouve que ce nouveau bac technologique permet d'allier les deux. C'est à dire qu'on se différencie du bac professionnel et on est quand même dans une filière technologique et je pense que c'est intéressant et le futur BTS va être professionnalisant, donc à partir de là, ça ne pose pas de problème. je trouve que l'enseignement professionnel va dans la bonne direction et voilà!

PH : on a besoin de développer de nouvelles compétences chez les jeunes.

FL : Je dirais même avant on se coupait du jeune car le ne voulait pas s'enfermer uniquement dans l'hôtellerie restauration alors qu'avec ce nouveau bac technologique, on ne s'enferme plus puisqu'on a la possibilité d'y revenir en première ou de repartir en seconde et comme vous le dise on a d'autres cordes à son arc que la seule corde de la profession de l'hôtellerie restauration. Ça c'est un plus qu'on oublie de mettre en avant.

PH : Merci

Lycée Public GEORGES BAPTISTE

Mickaël JAMMES - Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technologique

Rendez-vous téléphonique vendredi 12 mai 2017 - 09h00

41 route de Duclair - 76380 Canteleu

PH : Présenter l'établissement, c'est important dans l'enquête.

MJ : Le Lycée Georges Baptiste est un lycée des métiers qui a articulé sa carte de formations autour des métiers de la pâtisserie, de la boulangerie et aussi autour de l'hôtellerie restauration. Nous couvrons des diplômes aussi divers que le CAP boulanger, le CAP pâtissier, le bac pro boulangerie pâtisserie, mention complémentaire pâtisserie spécialisée, mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Nous avons bien sûr les CAP service, les CAP cuisine, bac pro service et cuisine, bac technologique, BTS sur les trois options : option B art de la table et génie culinaire, option A mercatique gestion et bien sûr le BTS responsable d'hébergement. Nous ouvrons l'année prochaine une mention complémentaire sommellerie.

PH : Que nous avons au lycée Albert de Mun.

MJ : Oui, exactement ! Avec une très belle cave.

Nous avons environ 480 élèves au sein de l'établissement en formation initiale. Nous accueillons aussi 200 stagiaires en formation continue via l'antenne Greta qui est installée dans l'établissement. Nous avons pour projet d'ouvrir une unité de formation en alternance, UFA, je pense pour la rentrée 2018.

PH : Très bien ! Vous êtes un chef de travaux très occupé !

MJ : Il paraît ! Comme toutes les écoles hôtelières. Une grosse ouverture à l'international. Nous sommes sans cesse sollicités pour créer de nouveaux partenariats. A priori, l'occupation est bonne et ce qui est agréable c'est que les choses avancent. Nous ne sommes pas toujours dans la redondance, bien au contraire.

PH : La première question est au sujet du type de formation : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel et à associer bien sûr aux mutations profondes dans lesquelles nous sommes dans notre secteur d'activité qui est l'hôtellerie ?

MJ : Aujourd'hui, nous accompagnons des réformes qui, à mon sens, sont très intéressantes. La filière technologique a abordé l'apprentissage d'un point de vue très conceptuel, lié à l'analyse ; lié à la conceptualisation des espaces, des outils, des techniques ; une approche produite beaucoup plus expérimentale que la tradition de la formation professionnelle et technologique nous avait habitués jusqu'alors.

Il y a réellement une corrélation qui est malheureusement un petit peu complexe à mettre en œuvre parfois entre les attentes de la profession et la nature et le contenu de formation. On voit une profession qui est en train de se métamorphoser aujourd'hui réellement. Je dirais que la grande tradition de la gastronomie française s'estompe petit à petit, non pas pour quitter l'excellence, bien au contraire, mais justement les techniques. L'aspect scientifique est entré l'aspect culturel, l'aspect conceptuel est entré en fait dans les nouveaux concepts de restauration qui sont offerts à la clientèle. La tradition de la formation professionnelle et technologique, ces dernières années, n'accompagnaient pas cette mutation, clairement pas et on ne répondait pas du tout à la demande.

PH : Concrètement dans l'établissement, cela veut dire quoi ces choses-là ? Juste un ou deux exemples.

MJ : Cela veut dire que de notre côté nous articulons notre pédagogie de manière beaucoup plus expérimentale. Aujourd'hui, nous ne sommes plus dans la reproduction du geste exact. Nous sommes réellement dans une approche de compréhension, je dirais presque de dissection des différentes étapes, une vraie compréhension de l'environnement. Jusqu'à présent, on divisait l'environnement professionnel de nos élèves à l'environnement économique, voire juridique, selon

les niveaux de formation. Aujourd'hui, il faut avoir une vision beaucoup plus holistique. Si on regarde bien, l'impact environnemental du choix des produits, on parle diététique, on parle santé alimentaire, pour ne pas reprendre un vilain mot qui s'appelle alicament, on parle végétalisation de l'assiette. On parle de tellement de sujets qui n'étaient pas du tout ancrés dans les usages jusqu'alors, qu'il faut avoir une vision, comme je vous le disais tout à l'heure, beaucoup plus holistique et avec une approche beaucoup plus expérimentale de la formation.

Aujourd'hui, un restaurateur lorsqu'on lui parle, il n'est pas très convaincu que l'élève qui sait magnifiquement faire un bœuf bourguignon par exemple, soit le meilleur candidat qu'on puisse lui proposer. Aujourd'hui, il a besoin d'avoir un élève qui comprenne les fondamentaux de la technique bien sûr, mais qui sache la transposer sur d'autres produits. On ne fonctionne plus en fiches techniques, on fonctionne en compétences transposables.

PH : La deuxième question : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel dans le domaine de l'hôtellerie ? Là je pense que vous risquez d'être bavard (rires).

MJ : Oui je pourrais l'être. Les échanges culturels, si on devait simplement s'arrêter déjà à la diversité culturelle qu'il y a dans les établissements, cela serait une très belle chose.

Si on doit parler de l'hôtellerie, nous sommes face à différentes traditions d'accueil. Ces traditions d'accueil doivent être visibles au sein de l'établissement pour faire rejillir la diversité culturelle que porte un lycée professionnel et technologique mais aussi cela peut se transposer sur l'ouverture culinaire. Vous, vous savez comme moi que dans les lycées hôteliers on ne forme qu'à la grande cuisine française et si on regarde bien à l'extérieur, on parle plus de « fusion food », qui s'imprègne de toutes les cultures alimentaires que l'on peut croiser sur tous les continents, pour en faire une cuisine beaucoup plus actuelle, beaucoup plus parfumée, beaucoup plus esthétisante et qui reprend des techniques qui ont été glanées aux quatre coins du monde.

Ça, c'est dans les murs de l'établissement, parce que l'on se nourrit aussi de ce qui se passe au sein de l'établissement et de manière évidente, il faut

PH : Aux questions internationales et interculturelles, j'entends bien ce que vous dites, mais concrètement ? En interculturel, à l'intérieur de l'établissement, il y a des choses qui se font, qui sont utilisées ? Vous disiez tout à l'heure que l'on utilise les cultures des quatre coins du monde, c'est vrai que dans nos établissements, il y a des jeunes qui sont de cultures très différentes, est-ce qu'il y a des choses qui se pratiquent ou pas ?

Et sur le volet international, vous parliez d'être sollicité très fréquemment par l'étranger. Mais sollicité pour quoi faire ? Est-ce que c'est simplement accueillir des groupes ou est-ce que c'est faire des choses ensemble avec d'autres pays ?

MJ : Au sein de l'établissement, nous avons mis en place depuis deux ans des journées thématiques au cours desquelles les familles intègrent les TP, amènent leur culture alimentaire au sein de la séance. Il y a un travail de préparation en amont où il y a une approche des produits, une approche des traditions alimentaires, du savoir recevoir des arts de la table. Cette approche-là se finalise par la réalisation d'un menu autour d'un pays avec toute l'approche culture à travers une exposition, des vidéos, une ambition sonore qui vont pouvoir contextualiser au mieux la découverte qui sera proposée ce jour-là.

Si on doit parler « hors les murs », au niveau des partenariats que l'on a avec l'étranger, on travaille sur un partenariat avec le Kazakhstan en ce moment. Là, nous sommes plus dans la dimension du transfert de compétences, puisque nous accompagnons la création de structures de formation professionnelle dans leur pays, sur Almaty en l'occurrence, afin de leur apporter l'ingénierie et le savoir-faire que nous avons, en termes d'organisation de transmission de compétences professionnelles. C'est un travail qui a été initié par le Consulat de France basé à Almaty. Nous travaillons en lien avec l'université d'Acaspienne pour toute la partie formation supérieure. Nous travaillons en lien aussi avec les collèges du district pour pouvoir les accompagner dans la construction de progression. C'est un pays qui est en train de vivre sa transition économique et qui va changer de modèle économique à terme. Ce modèle économique devrait attirer une grosse

clientèle d'affaires internationales, donc on axe beaucoup le travail vers l'hôtellerie restauration international. On leur avait proposé de se rapprocher de groupe comme Hilton, Sheraton, mais ces derniers préféraient conserver en nom propre.....

L'avantage de ce pays, nous avons 60 cultures complètement différentes. Historiquement, Le Kazakhstan est une zone punitive de l'ex URSS, on y envoyait les personnes rétives au système établi. Ces 60 cultures-là existent toujours de manière singulière et apportent une diversité complètement « dingue ». Par contre, il faut l'organiser pour qu'elle puisse s'organiser en prestation et donner une réelle identité à l'accueil et au savoir-faire. Il y a un joli travail qui est initié dans ce sens-là.

PH : Vous venez de dire quelque chose d'important, par rapport à la standardisation sur la chaîne internationale des chaînes d'hôtels. Là, vous l'avez exprimé très clairement, vous travaillez sur quelque chose qui va permettre d'éviter la standardisation et de garder la culture à l'intérieur du pays.

MJ : Bien sûr. Si nous allons un peu plus loin, la standardisation nous en avons été les premiers initiateurs, à travers l'Escoffier notamment, c'est un modèle de cuisine, un modèle de service, un modèle d'organisation qui s'est transposé aux quatre coins du monde à l'époque où nous ouvrons les « gros porteurs », les gros établissements. Quelque part, la cuisine française s'est un peu sclérosée à cause de cela. Nous avons oublié énormément de pratiques ancestrales et des savoir-faire culinaires qui n'ont pas complètement disparus, mais pour certains malheureusement n'existent plus. Nous avons assis notre culture culinaire sur Escoffier, qui est la première forme de standardisation à l'international.

Ce n'est pas un reproche que je fais à Escoffier, cela a répondu à une demande à l'époque. Mais nous n'avions pas le recul à l'époque, pour voir qu'à un moment donné cela allait peut-être freiner l'existence de d'autres modèles possibles.

PH : A l'international, ça c'est le transfert de compétences, mais vous faites peut-être autres choses ?

MJ : Bien sûr, comme d'autres établissements, nous sommes dans les démarches Erasmus ; nous travaillons beaucoup avec l'Italie, l'Espagne, la Finlande, l'Angleterre, l'Allemagne ; nous travaillons aussi avec le Québec, les « cousins » québécois ; nous travaillons beaucoup aussi avec le Russie sur tous les métiers, boulangerie, pâtisserie, hôtellerie et restauration ; nous travaillons sur des partenariats avec la Chine en ce moment ; nous travaillons sur des projets de partenariats avec l'Amérique du Sud, c'est un petit peu plus compliqué en ce moment. Si l'on regarde la restauration et l'intelligence qui est mise dans la cuisine dans certains établissements en Amérique du Sud, elle est quand même assez étonnante et mérite d'être approchée par certains de nos élèves. Beaucoup de choses dans leurs démarches sont transposables sur tous les territoires. Nous sommes plus dans une approche permaculturelle de l'alimentation que d'élevage et de production pour faire manger les gens. Nous réfléchissons par rapport au disponible et c'est très intéressant.

Nous essayons de nous ouvrir à tous les champs, toujours avec les limites que nous impose parfois le modèle administratif dans lequel nous évoluons.

PH : La 3ème question : De quelles façons les chefs d'établissements, les chefs de travaux, les enseignants mettent en scène des situations de formation originales auprès des jeunes, dans le but de développer chez eux des compétences adaptées ?

MJ : Le travail, ça reste pour moi la dynamique que l'on va mettre dans les équipes pédagogiques. Ça c'est le gros « boulot ».

PH : Comment on s'y prend ?

MJ : Nous y allons étape par étape. Moi, cela fait deux ans que je suis dans l'établissement, deux ans où nous constatons que les enseignants travaillent de manières beaucoup trop cloisonnées de manière générale, seuls, ne travaillent pas en équipe. Les compétences des uns pouvant servir aux autres malheureusement cela ne se voit pas toujours, cela ne se vérifie pas toujours, cela se matérialise encore moins, donc il faut encourager le travail d'équipe. Il faut faire reconnaître les compétences des uns et des autres, savoir pointer du doigt au bon moment (ce que l'un sait mieux

faire que l'autre sans pour autant accabler les personnes à qui nous faisons constater). C'est encourager surtout les échanges, la coanimation, faire venir des professionnels de l'extérieur, car ce qui se passe dans l'établissement c'est très bien, mais c'est tellement mieux quand une tierce personne arrive avec des compétences qui sont liées à sa spécialisation : parler avec des professionnels de métiers de bouches de tout bord ; on peut faire venir des sommeliers ; on peut faire venir des vignerons ; on peut faire venir des producteurs, des éleveurs.

Pour moi un lycée professionnel et technologique doit être un forum, c'est-à-dire qu'au-delà des enseignements, les élèves sentent qu'il se passe quelque chose dans le lycée : qu'il y aient des chefs en résidence qui viennent réfléchir sur leurs prochaines cartes ou un nouveau concept de restauration ; qu'il y aient des professionnels qui viennent parce qu'ils ont besoin de se rencontrer là, parce qu'ils savent que l'on va être en capacité de leur apporter des réponses ; que des élèves soient sollicités pour faire des recherches et du développement pour une entreprise locale mais aussi parce que nous leur avons donné un challenge à apporter pour un restaurateur. Il faut qu'il y ait une énergie qui soit palpable au quotidien dans le lycée, donc une émulation.

PH : Et ça, c'est quand même beaucoup porté par le chef d'établissement et le chef de travaux

MJ : Clairement

PH : Ce n'est pas une décision extérieure à l'établissement, tout cela né d'une dynamique à l'intérieur de l'établissement.

MJ : Clairement ! Après, c'est porté, il y a des engagements d'enseignants. Une fois que l'on connaît bien ou mieux ses enseignants, on connaît les sujets sur lesquels ils sont sensibles, parfois de cette sensibilité la passion en découle et il est toujours bon d'être à l'écoute de leurs attentes, de leurs envies et de leurs envies de faire savoir, pour justement pouvoir leur proposer au moment opportun le projet qui leur convient le mieux ou les mettre à l'aise parfois avec un projet qu'ils nourrissent depuis quelques années sans oser trop en parler.

Je crois qu'il faut que les ateliers soient ouverts en dehors des cours, c'est hyper important. Que les élèves sachent que s'ils ont besoin de retravailler, qu'ils ont besoin d'expérimenter et bien on peut leur mettre à disposition des ateliers. Il y aura toujours un regard bienveillant sur leur travail en accompagnement. Il faut de la présence.

Quand nous avons la chance d'avoir une diversité de métiers comme dans notre établissement, que les élèves sachent aussi, même s'ils sont en hôtellerie, s'ils souhaitent aller faire une séance en pâtisserie, en chocolaterie, en boulangerie, ils sont les bienvenus, c'est possible. Ce sont des croisements dans les couloirs, parce que justement le changement de regard ne peut être que positif.

PH : La question corollaire de cela, c'est : est-ce qu'il existe quelque chose de particulier en matière de formation des chefs d'établissements, des chefs de travaux et des enseignants, par rapport aux métiers qui sont les nôtres ?

MJ : Ce sont des formations très institutionnelles pour répondre au mieux aux besoins de l'institution.

J'ai passé quelques années dans le privé, j'ai travaillé sur beaucoup de projets. Par exemple, la gestion de projets ce n'est pas culturel du tout et l'accompagnement de projets ce n'est pas culturel du tout. Nous sommes en filigrane dans notre lettre de missions, mais comment ? quels moyens ? quelles méthodologies appliquer ? Si vous n'avez jamais été concerné par ce type d'accompagnement, c'est assez compliqué.

PH : Il n'y a pas de formation à la gestion de projets, cela reste une lettre morte.

MJ : Cela va au-delà de la gestion de projets. Nous pouvons regarder par rapport aux ressources humaines : on ne rentre pas dans l'enseignement ou dans le monde de l'éducation sans être sensible à l'humain, mais nous avons besoin de développer des compétences auxquelles nous ne sommes pas très bien préparés. Et ça, c'est dommage, c'est une partie complètement occultée de manière générale dans notre système éducatif. La part humaine n'est pas tellement prise en compte.

PH : C'est la base de mon travail de thèse, de dire que par rapport à notre façon de travailler, nous avons des besoins particuliers en matière de formation, que ce soient des personnels enseignants, chefs d'établissements, chefs de travaux. Et que ces besoins en formation ne sont absolument pas

couverts aujourd'hui et que c'est une idée clé pour faire évoluer les choses. Evidemment, l'autre clé étant la question que vous avez abordée tout à l'heure, les ressources humaines et tout le dynamisme à l'intérieur de l'établissement.

La dernière question porte directement sur les jeunes : De quelles façons les motivations des jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leurs orientations professionnelles ?

MJ : Nous ne sommes pas les plus mal lotis dans les métiers de bouche et d'hôtellerie restauration car en général 90% de nos élèves ont volontairement choisi cette orientation. Après pour certains, malheureusement, il y a parfois des surprises. Ils idéalisent tellement, que quand ils y arrivent, la redondance qu'ils peuvent constater dans certains enseignements pour l'acquisition de techniques, etc... Cela fait un petit peu reculer, réfléchir sur le bienfondé de leur choix.

C'est quelque chose à changer, on y a travaillé cette année et on y travaillera de manière beaucoup plus précise l'année prochaine. Il faut apporter un petit peu de souplesse dans les parcours des élèves. L'alternance, nous la faisons vivre même en formation initiale. L'alternance doit être poussée beaucoup plus loin.

PH : La souplesse est un élément de motivation pour les élèves ?

MJ : Oui j'ai l'impression. La souplesse dans le parcours, Si nous sentons un élève dans le doute dans son choix d'orientation, je crois que parfois, plutôt qu'il soit en classe, il faut mieux l'envoyer en entreprise. Et là, le choix des entreprises est très important, parce que l'on sait, vous comme moi, que dans nos parcours respectifs l'effet pygmalion c'est la plus belle des choses qui peut nous arriver, c'est-à-dire que vous rencontrez la personne qui vous fait aimer le métier que vous allez pratiquer. Elles ne sont pas légions, mais quand nous les avons trouvées, bien sélectionnées, il faut savoir aussi leur confier des élèves qui parfois sont dans le doute. Les faire sortir du lycée ; qu'ils aillent voir pourquoi ils sont là. Car in fine on ne les forme pas élève toute leur vie, encore moins professeur. Leur vie se passera en dehors des murs de l'école, même s'ils y reviendront pour la formation continue. Il faut qu'ils aillent voir et c'est ce qui manque souvent chez nos jeunes : le fait de se projeter dans ce qu'ils seront demain. Les envoyer dans l'entreprise qui justement saura les accompagner, leur faire voir les vrais aspects du métier qui les attendent, cela peut être une source de motivation.

C'est aussi la motivation au travers des parcours de chacun. Nous avons un outil, les concours, c'est une très bonne chose. Il ne faut pas avoir peur de l'excellence. Parce que des élèves qui arrivent en lycée professionnel surtout, plus qu'en lycée technologique, ont souvent un passé assez houleux avec leur rapport à l'école, souvent ils arrivent en situation parfois d'échec ou se considèrent être en échec puisque puisqu'en lycée professionnel. Certains collègues contribuent largement à véhiculer cette image-là.

Une fois qu'ils arrivent dans un lycée professionnel, il faut qu'ils se sentent attendus, accompagnés et surtout que nous n'ayons pas peur de les faire réussir et justement ils sont là pour réussir. Et la réussite, elle peut se faire par petites étapes, il y a le sacrosaint diplôme, nous sommes d'accord, mais il n'y a pas que cela dans la vie. Il y a « se sentir en réussite » et cela peut être au travers des concours, mais aussi parfois leur faire approcher des gens qui touchent à l'excellence via leur titre « Meilleur Ouvrier de France » ; les gens reconnus de la profession et qui s'intéressent à eux dans leur quotidien, dans leur évolution et qui les accueillent même dans leur entreprise. Bon nombre de « gamins » qui arrivent dans nos lycées, ne se projettent pas du tout par exemple dans l'excellence de la pratique de leur métier, pourtant ils sont là pour ça.

Nous sommes là pour les accompagner et la motivation c'est le suivi du parcours des élèves qui nous sont confiés. A travers leur progression, c'est peut-être leur ouvrir des portes auxquelles nous n'aurions jamais pensé, parce que nous avons décelé en eux des qualités, des compétences qui leur permettront de réussir dans des domaines qui étaient jusqu'alors fermés.

PH : Vous avez des parcours d'excellence à Rouen avec Gilles ou chez Gueret ?

MJ : Pierre Gueret fait partie du conseil d'administration du lycée depuis l'an dernier. On travaille aussi avec Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France ; pour l'ouverture de la mention

complémentaire sommellerie, le parrain de la première promo va être Fabrice Sommier, MOF sommelier, directeur de la restauration chez Georges Blanc. Nous jouons avec notre carnet d'adresses, comme partout je crois.

Ce qui est important pour moi, c'est que les élèves qui arrivaient un peu rétifs par rapport à l'école, sentent enfin que l'école qui leur est proposée n'est là que pour eux et leur réussite, et n'est pas celle de la contrainte qu'ils ont vécue jusqu'à présent. Il ne faut pas oublier que face aux mutations en cours et à venir, ce sont des élèves qui vont être amenés à avoir des parcours qui vont être jonchés de manières très irrégulières de mise à jour de leurs compétences. Ils ne pourront pas comme les générations précédentes trafiquer leur métier pendant 40 ans de manière identique. Cela me semble essentiel de leur redonner le goût d'apprendre.

PH : La toute dernière question : Est-ce que vous avez des choses que vous aimeriez dire et que l'on n'a pas évoquées et qui vous paraissent importantes ? Vous venez de l'évoquer, mais il y a peut-être autres choses ? Ce que vous venez de dire sur le fait qu'ils ne feront pas le même métier toute leur vie, leur faire aimer l'école.

MJ : Leur donner le goût d'apprendre, de découvrir, il faut susciter en eux la curiosité. Après, nous savons pertinemment que leur modèle de consultation des informations, par exemple, n'est pas encore assez intégré dans les lycées. Nous fonctionnons toujours de manière très descendante avec des manuels et l'air du numérique, même s'il n'apporte pas des réponses à tout, a au moins l'avantage, dans certains enseignements, de donner un accès rapide à énormément de connaissances. Il faut leur apprendre à discerner aussi la qualité des informations, mais surtout les mettre dans une dynamique de recherche et aujourd'hui les outils numériques, même en atelier, font des choses extraordinaires, qui leur permet d'effectuer des recherches rapidement. Ce sont des automatismes qu'ils devront avoir dans la profession demain, puisque tout le monde n'a pas à portée de main une bibliothèque, tout le monde n'a pas à portée de main une banque de données vidéos incroyables, par contre tout le monde a à portée de main une tablette, un smartphone. Il faut leur donner des automatismes de travail avec ces outils-là.

Si l'on pense par exemple « réseautage », si nous avons envie de les projeter dans l'avenir, nous savons pertinemment que la démarche d'emplois ne fonctionnera plus du tout de la même manière, ne fonctionne déjà plus du tout de la manière que l'on a connue. Il faut leur apprendre à réseauter intelligemment, il faut leur apprendre à se mettre dans des communautés professionnelles. Il faut que cela fasse partie des pratiques que nous leur inculquons au sein de l'établissement, parce que le symbole d'appartenance, nous le remarquons au lycée depuis 2 ans, nous travaillons réellement sur une identité établissement, sur l'appartenance à un établissement, c'est quelque chose de très important. Le fait de se dire « je suis en réseau, je ne suis pas seul, même si demain je suis à 5 000 kms de là où j'ai appris mon métier, je pourrai toujours être en lien, en contact, poser des questions, être en lien permanent avec les personnes avec qui j'ai appris, avec qui j'ai des affinités professionnelles ». Et ça, c'est très important. Ce n'est pas que générationnelle. J'ai 44 ans, mais j'avoue que ces outils-là ont une réelle importance.

PH : Par rapport à la formation professionnelle, ce qui est important, c'est qu'autrefois les réseaux fonctionnaient très bien avec les grandes écoles, parce qu'il y avait un sentiment d'appartenance, mais là aujourd'hui, nous sommes capables, nous, de créer un sentiment d'appartenance à quelque chose qui peut lier les élèves, qui est le geste professionnel, la qualité du geste professionnel et donc aujourd'hui par la formation professionnelle et avec ce genre de réseau, nous pouvons créer quelque chose de tout à fait nouveau dans le principe de nos établissements techniques et professionnels.

MJ : Clairement.

PH : Un grand merci.

Lycée Privé LA BAUGERIE
Willy BRIANT - Directeur Délégué à l'Enseignement Technique

Rendez-vous téléphonique jeudi 4 mai 2017 - 14h00
38 boulevard des Pas Enchanté - 44232 Saint-Sébastien-sur-Loire

PH : Le cadre du lycée, ce qu'on y fait. Je ne vous ai pas dit, mais mes travaux portent sur l'hôtellerie et la mode, puisqu'au lycée Albert de Mun nous avons la mode et l'hôtellerie. C'est pour ça que je reviens sur ces questions-là, puisque nous sommes bien obligés de se concentrer sur quelque chose

WB : Je connais bien Séverine qui est mon homologue à Albert de Mun et puis j'ai eu l'occasion de façon régulière de venir pour les assemblées générales CTPN.

PH : Et nous nous sommes croisés. Je précise également que l'enquête que je fais aujourd'hui auprès de 10 établissements, ce sont des établissements publics et privés. Je mélange le public et le privé. J'ai sollicité donc des collègues du public également.

Juste deux mots pour resituer l'établissement si vous le permettez ?

WB : La Baugerie, c'est dans l'absolue une petite structure : 650 élèves. Lycée polyvalent, au sens vraiment strict du terme, avec enseignement général, technologique et professionnel.

Sur le champ du général, des filières au niveau du baccalauréat : enseignement général pur, bac S, SVT et du ES. Sur le technologique : bac ST2S. Sinon les secondes générales et technologiques.

Sur le lycée professionnel, deux champs d'activités :

- La mode dans les formations professionnelles : le CAP métier de la mode vêtements flous, le bac pro métier de la mode vêtements et puis sur la filière technologique supérieure, le BTS métier de la mode vêtement
- Sur le champ du soin et du service, puisque l'on a un secteur « soin, services, sanitaire social » : On a le plus gros de nos effectifs en fait ici à la Baugerie, c'est dans le soin et le service : bac pro à SST. Nous avons plus de 300 élèves rien que pour ce bac pro là. Trois promotions sur les trois niveaux (2nde, 1^{ère}, t^{al}e). Deux promotions dans l'option structure. Une promotion dans l'option domicile.

Voilà, on a à peu près balayé le champ des formations à la Baugerie.

Bien évidemment, les 3^{ème}s préparatoires à la voie professionnelle.

Une petite précision, nous avons un secteur « bâtiment », avec des CAP, un baccalauréat Sciences et Technologies et Développement Durable, Architecture et Construction, un BTS Bâtiment, et puis sur la voie professionnelle : un CAP Maintenance de bâtiments et Collectivités, un CAP Constructeur en Béton Armé du bâtiment. Toutes ces filières ont été délocalisées dans un établissement proche, qui est le lycée la Joliverie, sur la même commune, sur le cadre d'un partenariat et d'une réorganisation de la carte des formations mise en place par la direction diocésaine.

PH : Ce qui est intéressant, c'est la taille de la structure dans laquelle vous êtes, qui est une petite structure. C'est aussi intéressant que les gros « machins ». Et la Joliverie, c'est un gros « machin ».

La première question c'est : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel, plus particulièrement dans la mode ?

WB : Nous sommes en pleine réflexion à ce niveau-là. Beaucoup de façonniers, pour le métier de la mode et du vêtement, sont localisés sur le Grand Ouest. Moi, je suis en relation étroite avec le Groupement Professionnel Mode Grand Ouest et là nous avons eu l'occasion, tous les établissements de l'académie de Nantes, d'être conviés à une table ronde pour la mise en place d'une chartre avec ce Groupement Professionnel Mode Grand Ouest et le Rectorat de Nantes. L'objectif étant de promouvoir ces filières : les façonniers ont un mal fou à recruter en ce moment, parce qu'ils estiment que leurs métiers ne sont pas forcément très valorisés et valorisants. Ils estiment le besoin et l'opportunité d'embauche à 500 emplois annuels sur tout le grand ouest. Donc, c'est vrai que depuis deux ans maintenant, on travaille particulièrement à ça et cela va se matérialiser incessamment sous peu par la mise en place d'un pôle d'excellence sur le cholté. Cela

sera mis en place dans le public, car du coup le Rectorat a réagi et il va y avoir, je ne sais pas si c'est à la rentrée prochaine, mais il y a un dossier qui est dans les cartons du ministère pour la mise en place d'un pôle d'excellence dans les métiers de la mode sur le cholté.

PH : Dans l'établissement, cela peut se décliner comment ? Est-ce qu'il y a des choses particulières qui sont mises en place.

WB : Dans notre établissement, non, pas exactement, pas pour promouvoir cela, si ce n'est par la voie de l'orientation à encourager les jeunes à poursuivre. Même si les professionnels, eux au contraire, souhaiteraient avoir des personnes tout de suite opérationnelles et fonctionnelles ; des gens qui quittent tout de suite leur formation CAP ou leur formation bac pro pour aller travailler sur chaîne en tant qu'opératrice, en tant que mécanicien en construction. Le souci, c'est que nous sommes poussés par le Rectorat pour faire la promotion de la poursuite d'études.

Ce que l'on met en place au lycée la Baugerie, c'est un partenariat particulier avec certaines entreprises, visant à leur favoriser le recrutement. Très clairement, nous avons mis sur notre site un espace leur permettant de mettre des annonces d'emplois. Il y a des échanges qui sont régulièrement faits avec les équipes pédagogiques, non pas pour faire le recrutement à leur place, mais pour leur proposer des jeunes qui ont envie de s'insérer dans la vie active. On ne fait pas la sélection à leur place, mais on leur conseille tel élève et s'ils le sollicitent, c'est un bon profil qu'ils peuvent recruter sans problème.

PH : Les élèves sont sensibles à ça ?

WB : Oui, les élèves sont sensibles à ça, même si on peut noter dans le même temps une volonté de poursuite d'études, et avec la réforme du bac pro en 3 ans, on se rencontre qu'un jeune fait tout son cycle sans avoir redoublé de classe, il peut arriver très jeune sur le marché de l'emploi. A 17 ans, en l'occurrence, il peut obtenir son bac pro et aller travailler. La plupart ne se sentent pas près. Nous avons une grosse majorité de jeunes qui souhaitent poursuivre leurs études. Ce qui explique en partie le manque pour les professionnels. La difficulté c'est ça finalement, parce qu'il y a presque une incompréhension entre le milieu professionnel et nous professionnels de l'éducation parce qu'on nous dit : « Vous formez des jeunes Bac+2, bac+3, mais nous n'en avons pas besoin. Ce qu'il nous faut tout de suite, ce sont des gens opérationnels, tout de suite à la chaîne pour faire de la confection ».

PH : Qu'est ce qui pourrait lever cette incompréhension entre les deux ?

WB : Peut-être que l'on se réunisse plus régulièrement ; que ces histoires de tables rondes, ces travaux collaboratifs entre les deux instances professionnelles et éducation puissent voir le jour ; que l'on sache d'un côté parfaitement exprimer les besoins en matière d'emploi et puis de l'autre côté, le nôtre, que l'on puisse parfaitement identifier comment on pourrait y répondre.

Je me rends compte - c'est ma 6^{ème} année au lycée la Baugerie (auparavant j'avais des sections dans le secteur industriel, automobile, maintenance industrielle... des choses qui ne sont pas du tout en rapport avec ce que j'ai maintenant) là les besoins étaient parfaitement exprimés - là pour la mode ce n'est pas le cas.

D'un côté on attend, et d'un autre côté nous ne sommes pas en mesure de leur proposer tout de suite.

PH : La deuxième question est sur le volet international : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ?

WB : Selon moi, oui. On peut envisager vivre, surtout en ce moment, surtout dans la mode... maintenant c'est extrêmement difficile à mettre en place.

PH : Dans le lycée, par exemple, concrètement il y a des choses qui se mettent en place ?

WB : Dans le lycée, moi je tente de mettre en place des choses, notamment des poursuites d'études au Québec.

PH : Là, c'est le CTPN ?

WB : Voilà, par l'intermédiaire du CTPN, il y a du répondant. Mais là on est plus sur le champ du soin et du service. Pour la mode, c'est paradoxal, parce que je pense qu'on est reconnu dans le monde pour être des « bons ». Et bien nos jeunes ils n'ont pas forcément envie de bouger, ils ne

sont pas aussi mobiles qu'on pourrait l'espérer. Et on s'en rend compte uniquement dans le cadre de la recherche des périodes de formation en milieu professionnel

Je vous parlais du Grand Ouest tout à l'heure, c'est quand même une zone géographique assez vaste quand même. Nous, nous sommes sur Nantes, Saint Sébastien sur Loire c'est vraiment à proximité de Nantes, et il y a aucun façonnier. Il faut bouger un petit peu. La plupart du temps, les structures professionnelles sont en campagne. C'est difficile. C'est difficile pour les jeunes, pour des questions simplement de logistique : l'hébergement, les déplacements. C'est problématique. L'entreprise s'organise. Nous avons beaucoup de partenaires qui font l'effort de participer à la formation de nos jeunes. De toute façon, ils ont tout intérêt à le faire parce que ce sont leurs futurs partenaires professionnels, leurs futurs collaborateurs. Parfois, il y a des choses qui se mettent en place avec des municipalités pour faire des logements spécifiques, voire même avec des employés de l'entreprise-même, qui accueillent des jeunes pendant les périodes de formation en milieu professionnel. Mais c'est extrêmement difficile. Je pense qu'il y aurait beaucoup de choses à faire.

PH : A quoi est dû cette difficulté ? Qu'est ce qui gêne le développement de la stratégie internationale ? Les problèmes matériels, d'accord...

WB : Ce n'est pas dans la mentalité du français. C'est sûr qu'en assemblée générale, lors des rencontres avec les parents, etc. lorsque je lance ce genre d'idée - qu'il faille envisager la mobilité au niveau national, mais aussi au niveau international - on me regarde parfois comme un hurluberlu. « Mon petit enfant qui a 15/16 ans, on ne va quand même pas penser à l'envoyer en Italie, à Londres, ne serait-ce pour faire un stage ». C'est quelque chose, qui selon moi, n'est pas encore bien instauré en France.

PH : A la Baugerie, il y a des sections d'enseignement général, est-ce que sur ce volet de l'interculturel et de l'international, il y a dans les sections générales des choses différentes de ce qui se passent dans les sections technologiques et professionnelles ?

WB : Je n'ai malheureusement pas beaucoup de recul pour répondre à cette question, parce que sur l'enseignement général, on a très peu de recul, nous avons qu'une année, car le Bac S et le bac ES on l'a mis en place à la rentrée 2016. C'est dans la volonté de la direction diocésaine, qui était de délocaliser le secteur du bâtiment complet, pour faire de la place à l'enseignement général à la Baugerie.

PH : Je reviens à des choses plus pédagogiques : De quelles façons les chefs d'établissements, les chefs de travaux, enfin les directeurs délégués à l'enseignement technique, les enseignants, mettent en scène des situations de formation originales auprès des jeunes dans le but de développer chez eux des compétences adaptées ? Cette question porte sur la mise en pratique concrète, ce qui se passe dans l'établissement sur le plan pédagogique, comment cela fonctionne ?

WB : A la Baugerie, nous avons des moments dans l'année bien posés dans le calendrier où les équipes pédagogiques se réunissent avec des ateliers qui leur sont proposés par l'équipe de direction. On sait nous, à l'équipe de direction, quels sont les points sur lesquels on doit travailler. On propose des grands axes : sur l'internationalité, la mobilité numérique, informatique au niveau des élèves. On constitue des groupes pilotes et les équipes pédagogiques ont l'occasion d'y travailler à leur bon vouloir. Ils s'inscrivent dans tel ou tel atelier, lors de journées pédagogiques posées de façon très régulières dans le calendrier annuel. En général, nous en avons à la fin du premier trimestre, avant les vacances de Noël. Cette année, nous allons étendre la chose, car nous allons consacrer une semaine complète à des travaux de préparation pour l'année prochaine, justement pour la mise en place de projets. Ce n'est pas uniquement pour préparer les séances de classe et la progression courante suivant le référentiel d'un examen. C'est justement pour aller au-delà et proposer des activités comme celles que vous indiquiez tout de suite, quelque chose qu'y dénote, qui démarre

PH : Et quoi par exemple ? Il y a des idées de projets ?

WB : Je vais proposer en tant que chef de travaux, puisque j'ai eu ça en charge sur cette fin d'année, une préparation sur les deux circulaires qui sont tombées en mars 2016, sur l'accueil et la préparation des périodes de formation en milieu professionnel par tous les élèves débutant un cycle

professionnel, que ce soit un CAP ou un bac pro, quel que soit la spécialité et l'accompagnement de ces mêmes élèves pendant les périodes de formation en milieu professionnel.

On y a travaillé l'année dernière. Cette année nous avons mis en place des choses, mais on ne fait pas « mouche » à la première mouture. Donc incessamment sous peu on fera un bilan de ce qui a été fait sur cette année et les équipes pédagogiques vont retravailler en fonction de ce bilan, sur ce que l'on aura à mettre en place pour l'année prochaine pour essayer de faire avancer les choses dans ce sens.

PH : Et les enseignants intègrent cela dans leur démarche ?

WB : Oui, et ils sont très demandeurs parce que c'est la 3^{ème} année que l'on va le faire, car c'est quelque chose qui n'existait pas alors à la Baugerie, et il y a un bel engouement pour sortir du cadre conventionnel

PH : C'est-à-dire ?

WB : Cela plaît aux équipes pédagogiques de se rendre compte qu'ils sont sollicités dans la construction des outils de formation.

PH : C'est quoi le cadre conventionnel ?

WB : Le cadre conventionnel, c'est, selon moi, ce qui est défini dans le référentiel de la formation elle-même, où chaque enseignant va se cantonner à faire sa progression telle qu'il doit la faire, vérifier et contrôler par son corps d'inspection. Il y a des possibilités de faire passer des champs de formation tout autrement que par un cours magistral. Notamment, par rapport à la circulaire dont je vous parlais tout à l'heure. La préparation des périodes de formations en milieux professionnels ont fait venir des professionnels de l'extérieur. C'est-à-dire que pour l'année prochaine, j'ai déjà acté le fait que sur une semaine on banalise un temps complet. Cela concernera tous les élèves de 1^{ère} année de CAP et tous les élèves de seconde bac pro, quel qu'ils soient. Banaliser une semaine, pendant laquelle on va faire des ateliers de simulation d'entretiens d'embauche, des jeux de rôles, des rencontres avec des professionnels, des visites d'entreprises. On met en place une bourse au PFMP. On a mis en place des partenariats avec entreprises, que ce soit en mode ou en soin et service, qui vont sur le calendrier des PFMP de l'an prochain, pour proposer des situations d'accueil, que nous allons mettre à disposition à nos élèves.

Les enseignants se rendent compte que l'on sort du champ conventionnel, comme je vous le disais tout à l'heure, où il y a le professeur qui fait son cours et les élèves en face. Nous sommes vraiment dans un autre type d'enseignement professeur/élève

PH : Vous disiez tout à l'heure, les enseignants aiment bien mais c'est aussi parce que la direction propose cela. Il y a une volonté de la part de la direction, de l'équipe de direction de proposer des choses comme ça.

En matière de formation de toutes ces équipes, est-ce qu'il y a une formation spécifique pour tous ces gens-là : les professeurs, les directeurs techniques, les chefs d'établissement ? Est-ce qu'il y a des formations spécifiques dans l'enseignement technique ?

WB : Dans l'enseignement technique, pas réellement, si ce n'est pour les directeurs délégués aux formations techniques et professionnelles, il y a la formation qui est dispensée par le CDDF.

PH : C'est de la formation continue.

WB : Oui, oui, qui dure je crois. Cela a changé, deux années de formation complètes et une année probatoire. Pour les chefs d'établissement bien évidemment il y a une formation aussi.

PH : Oui, mais c'est une formation qui est noyée dans la formation de tous les chefs d'établissement.

WB : Oui complètement.

PH : Alors que pour le CTPN, vous avez, vous, une formation spécifique CTPN, ce qui est une originalité exceptionnelle. Vous ne vous rendez pas compte, mais il y a que vous qui avez ça.

WB : Ah oui !

PH : Parce qu'en formation initiale, même en formation continue, vous vous inscrivez dans une démarche tout à fait particulière, qui a été défendue « bec et ongles » par le CTPN et l'UNETP et c'est remis en question tout le temps.

Par contre les enseignants, ils ont une formation ?

WB : Les enseignants ont la possibilité effectivement au CTPN de s'inscrire à des modules de formation. Cela s'organise par commission. Ce sont des commissions nationales. Nous, en tant qu'adhérents des DFPT, nous sommes conviés à accueillir des formations dans nos centres de formation. C'est adapté au besoin, c'est-à-dire que les enseignants nous font des remontées sur leurs besoins, que lors de toutes les possibilités de rencontres au CTPN nous remontons jusqu'aux commissions et ainsi on élabore un calendrier de formations au niveau du CTPN. C'est bien organisé, il y a un site qui permet des inscriptions en ligne. J'ai organisé à la Baugerie en mode, des formations... il me semble qu'il y a eu une de vos enseignantes qui est venue faire une formation, une experte Lectra

PH : Oui, c'est Nadine Schreiner.

WB : Oui, elle est venue à la Baugerie, former nos 9 enseignantes en mode sur un module particulier et puis derrière, nous nous sommes débrouillés en interne. C'est-à-dire que les enseignants ne se sont pas arrêtés là, ils ont poursuivi. En général, c'est comme ça que cela se passe.

J'ai plus de répondant en mode, par rapport au CTPN, que dans le soin et service. J'ai là une équipe qui ne ressent pas forcément les besoins de formation professionnelle.

PH : C'est une formation par les pairs, c'est-à-dire que c'est vous qui êtes en poste et qui formez vos collègues, futurs et actuels chefs de travaux ou autres. Le schéma de ce type de formation, c'est une formation par les pairs. Quels avantages et quels inconvénients de la formation par les pairs pour vous ?

WB : Nous avons à faire à des collègues, qui sont sur le terrain, qui sont forcément confrontés et qui comprennent parfaitement ce qu'on leur dit, dans nos difficultés, dans nos facilités. Ça c'est un avantage indéniable, parce que l'on va tout de suite à l'essentiel, on sait de quoi on parle. Et dans le même sens, on sait que les enseignements qui nous sont dispensés, ce que l'on va nous apporter comme savoir, on n'a pas besoin de ré exprimer le besoin, on sait que le schéma sur lequel on veut nous amener correspond parfaitement à ce dont on a besoin.

Avant d'arriver à la Baugerie, j'étais chef de travaux dans un établissement en Normandie, dans l'Orme exactement, et j'ai fait une année en tant que chef de travaux dans cet établissement avant d'arriver à la Baugerie. Je me suis retrouvé complètement noyé, parce que je n'avais pas l'expérience. La toute première année, je ne peux pas dire que l'on m'a apporté tous les éléments qui répondait à tous mes besoins, mais beaucoup quand même.

PH : la dernière question, elle porte sur les jeunes, parce que nous sommes tous amenés à travailler pour les jeunes : De quelles façons les motivations des jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leurs orientations professionnelles ?

WB : Nous faisons ce constat-là, que ce soit avec mon collègue CPE, la directrice adjointe, enfin tout le monde, on note quand même, en lycée professionnel, parfois, une orientation un peu par défaut. Il faut dire les choses comme elles sont.

Je participe moi aussi aux entretiens de pré-inscription, avec le chef d'établissement et la directrice adjointe. Souvent je mets en garde, parce que lors des entretiens nous avons des postulats en lycée professionnel où on nous indique : « en fait je viens là parce que je ne peux pas faire l'autre, je ne peux pas faire l'enseignement général ». Alors là attention, car il ne s'agit pas d'une conviction professionnelle. Bien souvent il n'y a pas de projet professionnel derrière. Il ne faut pas que ce choix de cette voie professionnelle soit par défaut et que finalement tu viennes là parce que tu ne peux pas faire autre chose. Même quand le jeune persiste, car il n'a pas vraiment d'autres choix, et bien c'est la catastrophe derrière. Donc en matière de motivation...

PH : Comment on sollicite leur motivation pour éviter la catastrophe ? C'est quoi les stratégies ?

WB : Ce que l'on met en place nous ? Il n'y a pas vraiment de stratégie si ce n'est conseiller de ne pas aller dans cette voie s'il ne s'agit pas de vocation.

PH : C'est un peu du « sauve qui peut » !

WB : Et bien voilà ! C'est malheureux. Pour les jeunes qui viennent : « moi je veux m'occuper d'enfants ou mon « truc » c'est vraiment prendre soin des personnes âgées ou des personnes

handicapées, j'ai quelqu'un dans ma famille, c'est une vocation, je veux faire cela ». Ok pas de problème. Mais quand on me dit « je veux être infirmier, je n'en ai pas le niveau, et je veux faire un bac pro ASSP car je veux rester dans le service, mais finalement ce n'est pas mon « truc » ». Là, je sais que dans les deux ans qui viennent - on le note car nous avons un gros pourcentage de jeunes qui quittent la formation du bac pro ASSP - entre la seconde et la première nous avons entre 10 et 15% de jeunes qui partent. Mais nous n'avons rien d'autres à leur proposer.

PH : S'ils veulent être infirmiers et qu'ils font un bac pro ASSP, ce n'est pas un problème de motivation. Ils sont quand même réellement motivés par la profession ?

WB : Ils sont motivés, ce n'est même pas par la profession, car nous savons pertinemment que le bac pro il ne va pas préparer sereinement un concours en prépa infirmier. C'est délicat d'avoir à présenter les choses comme cela à l'élève : Ok tu as un projet professionnel, tu as l'air d'être très motivé pour y aller mais malheureusement cela ne fera pas tout.

PH : Ce n'est pas un problème de motivation par rapport à l'orientation, c'est un problème de décalage entre l'image qu'ils en ont et la réalité.

WB : Absolument, c'est cela.

PH : Et on règle cela comment ?

WB : Pour moi je ne sais pas. Pour l'instant je n'ai aucun outil permettant de régler cela si ce n'est, ... ce n'est pas tromper, mais pour ce cas de figure bien concret, parce que moi cela se passe assez fréquemment, j'ai souvent en entretien de pré-inscription ce cas de figure qui se présente à moi : « où là peut-être qu'effectivement tu pourras un jour devenir infirmier, mais cela ne sera pas tout de suite, il faudra que tu passes par une autre étape, que tu y ailles plus progressivement, peut-être envisager de devenir aide-soignant et une fois que tu auras acquis une certaine expérience dans le soin et service, peut-être qu'un jour tu pourras professionnellement envisager de passer un concours pour devenir infirmier ». Mais c'est extrêmement marginal qu'un jeune sortant de bac pro soit accueilli en école d'infirmier. Nous avons fait quelques statistiques là-dessus et nous avons reçu du Rectorat un document sur la chose : sur tous les établissements de l'académie qui préparent au bac pro ASSP, nous avons fait une enquête sur le devenir de nos élèves. Ces élèves qui avaient le projet de devenir infirmier un jour, finalement il n'y a que 1% qui arrive à rentrer en prépa. Cela ne veut pas dire qu'ils deviendront un jour infirmier, ils rentrent en école de préparation. On ne peut pas jouer là-dessus. Moi, je ne joue pas avec le projet des jeunes.

PH : Donc on dit la vérité.

WB : Oui on dit la vérité. Pour moi je dis la vérité, oui.

PH : On ne leur raconte pas de « salades ». C'est important, c'est très très important. Même s'il y a un décalage, on va quand même leur dire la vérité. On est franc.

Est-ce que l'activité professionnelle en tant que telle, c'est-à-dire ce qui se passe en atelier et ce qui se passe sur les stages, je reviens sur la mode, est-ce que c'est un élément de motivation ?

WB : Ah oui, complètement. Là pour autant, il n'y a pas de décalage comme je peux le noter pour le bac pro ASSP, en mode il n'y a pas ce décalage-là. Nous sommes parfaitement en adéquation, même peut-être un peu en avance dans l'éducation, sur ce qui se fait dans l'entreprise et ce qui se fait à l'école. D'ailleurs, les entreprises nous sollicitent beaucoup en recrutement. Les façonniers d'ici 4/5 ans vont avoir un gros problème car il y a une grosse vague de départs en retraite et ils ne savent pas comment ils vont pouvoir pallier à ça.

PH : Est-ce que l'on peut faire un lien entre le fait qu'il y ait une bonne adéquation entre l'image que les jeunes ont du métier, de la formation et ce que vous disiez tout à l'heure, par rapport aux entreprises qui viennent vous voir ou aux travaux que vous avez faits à la Région avec les entreprises ? Est-ce qu'il y a un lien ?

WB : Un lien, de quelle manière ?

PH : Est-ce que justement, s'il y a une bonne adéquation, c'est parce que les entreprises sont présentes, que vous, vous êtes présents auprès des entreprises et que les entreprises sont proches de vos centres de formation ?

WB : Par rapport à ce que je vous disais à l'instant, il faut relativiser quand même. On note qu'ils sont extrêmement présents par rapport à leurs besoins à eux en ce moment. C'est-à-dire que là ils sont confrontés à un déficit de main d'œuvre, il faut dire les choses comme elles sont, un déficit de personnel. En ce moment, nous sommes extrêmement sollicités. Quand je suis arrivé dans le secteur, ce n'était pas le cas. Nous étions dans une vague autre pour eux. Là c'est un peu par la force des choses qu'ils forcent un petit peu les partenariats.

Effectivement, on peut noter que dans l'accueil de nos élèves en période de formation en milieu professionnel, on peut noter du mieux. Mais on ne perd pas de vue quand même que c'est parce qu'ils ont un « problème ».

PH : Ce ne sont pas des philanthropes.

Je termine en vous laissant la parole, peut-être qu'il y a des choses que vous aimeriez dire ou que vous souhaiteriez que j'intègre dans mon travail et que je ne vous ai pas interrogé là-dessus ?

WB : Pour tout vous dire, quand Madame de Page m'a soumis les questions sur lesquelles j'allais être intéressées, je ne savais pas trop bien ce que j'allais vous dire.

PH : Vous avez vu, vous en avez dit des choses.

WB : C'est vrai, j'en ai dit des choses. C'est vrai que de prime abord, je ne voyais pas bien ce à quoi cela pouvait nous mener.

PH : Cela nous mène tout simplement à avoir des témoignages de terrain, c'est tout. Il n'y a pas besoin de chercher loin, on ne cherche pas « midi à quatorze heure », on cherche juste à illustrer très concrètement ce qui se passe dans nos établissements. C'est tout. Parce que dans la réalité, il faut savoir qu'il y a très peu de choses d'écrites sur l'enseignement technique et professionnel et que ce que nous faisons, ce n'est pas suffisamment connu.

WB : Est-ce que vous imaginez que vos travaux puissent être un jour utilisés comme support dans une quelconque ...

PH : Oh je n'ai pas cette prétention-là, mais si je continue toujours d'œuvrer pour influencer les choses, oui, bien sûr. Une réforme je n'en sais rien, mais influencer, ça c'est sûr.

WB : La période est propice à ce genre de chose.

PH : En ce moment, cela bouge tellement, que c'est le bon moment.

Merci beaucoup.

WB : Merci à vous

Lycée Public FERDINAND BUISSON
Madame DUPEYRON - Proviseur

Rendez-vous mercredi 10 Mai 2017
245 rue Ferdinand Buisson - 95120 Ermont

Le lycée professionnel Ferdinand Buisson accueille 600 élèves dans 2 filières différentes : la mode et la métallurgie. Le périmètre de recrutement est assez large et les élèves peuvent avoir jusqu'à 1h30 de transport pour venir au lycée. Madame Dupeyron précise qu'au-delà des affectations faites par l'académie les jeunes doivent participer un entretien « passe pro » avant d'entrer dans l'établissement. C'est un projet qui a été mis en place dans l'établissement et qui apporte beaucoup de satisfaction. Les élèves peuvent expliquer leur motivation pendant cet entretien et c'est aussi le moment de faire le point sur la connaissance qu'ils ont de l'orientation choisie ou subie pour un certain nombre d'entre eux. Pour l'admission en bac professionnel métiers de la mode et du vêtement MMV, les jeunes font état de leur motivation pour des métiers dans le stylisme. Contrairement aux jeunes gens qui rentrent en formation dans la métallurgie ou il s'agit davantage d'une orientation contrainte. Il appartient ensuite aux équipes pédagogiques de faire en sorte que la motivation des jeunes gens dans la mode perdure malgré la découverte de la réalité du métier pendant les stages. Le choix qui est fait par les équipes pédagogiques et de faire faire des stages rapidement dans de petites structures et ensuite d'accompagner individuellement les jeunes pour que leur vision du métier soit plus réaliste et que leur motivation soit toujours là. Dans les ateliers de mode et de couture une ambiance familiale est créée par les enseignants pour que la relation entre les élèves et les enseignants soit forte et permette ainsi au jeune de faire confiance aux adultes. Il s'agit pour les équipes de maintenir un équilibre permanent entre eux les rêves des jeunes gens et la réalité du métier. L'ambiance chaleureuse et familiale des ateliers y contribue fortement. Madame Dupeyron a observé qu'une des motivations des jeunes dans les différentes filières réside dans le fait d'apprendre à travailler et donc de se mettre en action pour gagner sa vie. Cette motivation semble plus présente dans les filières de la métallurgie que la mode toutefois elle contribue à éviter le décrochage scolaire en cours de formation. Même si la motivation première concernant les filières choisies ou imposées reste fragile d'autant plus que les parents sont peu présents dans le lycée mais aussi dans l'accompagnement des jeunes, ces derniers semblent très attachés à leur établissement.

La dimension internationale a toujours été développée dans l'établissement par la signature de la charte Erasmus + et les projets qui en découlent notamment le projet Lefebvre qui a permis à une dizaine d'élèves d'aller en Angleterre. Toutefois il existe deux freins au développement des relations internationales dans l'établissement : la question financière car les familles ne peuvent se permettre de financer seuls le déplacement et l'hébergement des jeunes à l'étranger or les subventions ne sont pas à la hauteur des besoins des familles. Le second frein réside dans l'inquiétude des jeunes et des familles à partir à l'étranger. Il existe une forme d'autocensure au déplacement dans un autre pays. C'est pourquoi l'établissement met l'accent sur des déplacements en plein cœur de Paris alors même qu'il est situé dans la banlieue pour développer au maximum la dimension interculturelle et la découverte de l'univers de la mode au centre de la capitale.

Madame Dupeyron fait le constat que c'est dans la section de la métallurgie que l'absentéisme est le plus important. Les élèves qui fréquentent l'établissement arrivent le plus souvent le matin sans leur matériel mais ils n'oublient pas leur portable et le paquet de cigarettes accrochés à la ceinture et bien visibles. Pour bon nombre de ces élèves, la motivation première en venant au lycée est de rencontrer les autres jeunes. Par contre, lorsque l'établissement organise un événement, tous les élèves viennent. Madame Dupeyron fait remarquer qu'on se sait comment ceux qui sont absents régulièrement reçoivent l'information..... mais ils sont bien là. Par contre, un certain nombre

d'enseignants sont réticents à organiser ces évènements car ils considèrent qu'ils sont là pour enseigner et non pour créer et organiser des moments exceptionnels.

Madame Dupeyron fait remarquer que c'est bien sur cette question qu'il faut travailler car tout se tient dans l'établissement grâce à l'ambiance qui y règne au quotidien entre les élèves des différentes sections et les enseignants.

Lycée Privé NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE
Philippe BESIN - Proviseur

Rendez-vous jeudi 11 mai 2017 - 09h00
Rue des Glycines - 59310 Orchies

PH : Si tu peux présenter un tout petit peu l'établissement.

PB : L'établissement est une institution qui va de l'école maternelle primaire, qui a aussi un collège d'enseignement général, un lycée d'enseignement général et une particularité : une école hôtelière qui forme les jeunes en bac techno hôtellerie, en bac pro hôtellerie restauration, bac pro boulangerie pâtisserie. Tous les métiers tournant autour de la boulangerie pâtisserie, chocolatier, confiseur, mention cuisinier en dessert de restaurant. Nous avons aussi la mention complémentaire barman, la mention complémentaire sommellerie. Nous faisons de l'alimentation employée traiteur et du BTS hébergement bien évidemment.

PH : Nous sommes dans un bassin particulier ?

PB : L'avantage de l'institution Notre Dame de la Providence, c'est qu'elle est située à un quart d'heure de Lille, grande métropole d'un million d'habitants, qui regroupe Lille, Roubaix, Tourcoing, avec des facilités d'accès extrêmement importantes qui nous donnent un flux d'élèves extrêmement important aussi. Idéalement placée aussi à 45 minutes de Bruxelles, 1h30 de Londres et 1h de Paris, qui permet à nos élèves de pouvoir rayonner sur le national pour ce qui concerne le niveau Bac et l'international concernant les BTS et ainsi pouvoir travailler correctement, notamment avec un grand groupe avec qui nous avons un partenariat, qui s'appelle AccorHôtels

PH : Très bien. Les premiers travaux portent sur l'hôtellerie et la mode, parce que ce sont les deux secteurs que j'ai à Albert de Mun tout simplement.

La première question porte sur la formation : Existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel, bien sûr en lien avec ce que tu fais dans ton établissement ? Est-ce qu'il y a des choses particulières qu'il faudrait davantage valoriser ?

PB : Nous avons développé un projet très particulier qui est : les cours en entreprises. Il faut savoir que nous n'avons pas d'hôtel d'application. Nous faisons cours directement dans les hôtels.

PH : C'est-à-dire ?

PB : C'est-à-dire que les élèves et les professeurs se retrouvent dans différents hôtels et nous allons travailler sur tout ce qui est l'hôtellerie « pur », en conditions d'entreprise. Nous ne sommes plus des élèves avec des élèves, mais des élèves qui apprennent directement devant le client, ce qui est d'ailleurs une forme de travail par l'apprentissage, mais qui reste de la formation initiale pure. Ça c'est un des projets que l'on devrait faire.

PH : L'hôtel en question, il est loin de l'établissement ?

PB : Pas du tout, ils sont tous à un quart d'heure à peu près.

PH : Donc le professeur va dans l'hôtel avec un groupe ?

PB : Avec un groupe de cinq élèves que l'on dispatche en réception, conciergerie, technique des étages, parfois service comptabilité ou gestion, parfois directement avec le directeur. Ce qui leur permet d'avoir une approche globale, notamment aussi pour l'utilisation des langues, ce qui est extrêmement important. Cela nous permet d'avoir une vision claire du futur métier qu'ils vont faire. Nous ne sommes pas simplement dans le théorique. L'avantage de l'enseignement professionnel, c'est qu'il est en lien avec le monde du travail. En plus, cela aide les hôteliers, car il faut quand même savoir qu'il y a deux ans maintenant il y avait 12 000 emplois non fournis en hôtellerie restauration. La demande est forte et nous essayons de coller au marché de l'emploi. Pour moi, c'est la grande force de l'enseignement professionnel, c'est de répondre au marché de l'emploi. C'est-à-dire de ne pas former que des personnes qui vont devoir se reformer après le bac, parce que finalement ils ne savent pas quoi faire ensuite.

PH : Les professionnels se situent comment par rapport à ce type de formation ?

PB : Fortement demandeur. J'ai beaucoup de demandes en stage, parce qu'ils ont, notamment dans le milieu baccalauréat, 2nde, 1^{ère}, T^{ale}, 6 semaines de stage obligatoire par an, et nous avons plus de demandes que nous pouvons fournir.

On nous demande parfois des apprentis, mais il faut quand même comprendre que le système par alternance reporte relativement bien le coût de la formation sur les entreprises et non pas sur l'éducation nationale.

PH : Nous parlions tout à l'heure de la population lilloise qui est située sur la carte internationale. Pour la 2^{ème} question, la réponse va être plus que favorable : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ?

PB : Tout à fait. Absolument.

PH : Quelques exemples de choses qui se font ?

PB : Nous faisons de l'école inclusive avec des personnes venant de pays étrangers. Nous avons des canadiens qui sont fortement demandeurs, les américains qui sont demandeurs mais c'est relativement complexe. Par contre, nous nous envoyons nos jeunes en Angleterre ; on envoie à Bruxelles ; on envoie Berlin, à Barcelone, à Madrid et cela leur permet d'avoir une vision de la culture européenne. Nous sommes complètement dedans. Nous avons une formation qui est en prise directe, si j'ose dire, avec la réalité, la réalité du monde du travail, de l'entreprise notamment.

PH : Dans une région comme Lille, est-ce que la demande des jeunes et des entreprises, par rapport à l'interculturel et à l'international, est forte où est-ce que c'est nous qui poussons beaucoup les choses ?

PB : Non elle est forte. Elle est forte de par sa situation géographique. 10 minutes de la Belgique, ne l'oublions pas et comme je le disais, très proche de l'Angleterre. Beaucoup d'anglais viennent visiter Lille. Bien évidemment, nous ne sommes pas au niveau de la région parisienne, soyons clairs, maintenant il y a une forte demande, oui. Des hollandais qui viennent pas mal ; nous avons beaucoup moins d'espagnols ou d'Italiens, je pense que c'est aussi du fait de l'éloignement. Lille s'est fortement développé, notamment sur l'attractivité touristique. S'il y a du tourisme, bien évidemment il y a de l'hôtellerie.

PH : La 3^{ème} question porte sur l'action des chefs d'établissements, des chefs de travaux et des enseignants : De quelles façons les chefs d'établissements, les chefs de travaux, les enseignants mettent en scène des situations de formation originales auprès des jeunes, dans le but de leur faire acquérir de nouvelles compétences ?

PB : La mise en scène, c'est la mise en travail dans les formes de réalité : au restaurant d'application, au bar d'application. Par exemple, dans le cadre de la sommellerie, nous fonctionnons directement avec les sommeliers de Champagne Ardenne qui viennent chez nous, pour leur enseigner certaines choses, certaines techniques. Nous avons des partenariats, c'est-à-dire que le professeur est rarement seul.

Autre méthode pédagogique assez innovante : nous ne sommes pas dans l'ancien, qui perdure dans certaines formes de lycées d'enseignement général où il y a le maître sur une estrade avec l'élève qui apprend, nous sommes plutôt dans l'intelligence multiples. C'est-à-dire que nous leur

apprenons à faire mais en faisant. C'est intéressant, mais il y a aussi l'apport théorique, car nous sommes bien obligés de leur expliquer la différence entre un Sauvignon et un Chardonnay, par exemple.

PH : « Le professeur est rarement seul ». Cela veut dire que les enseignants acceptent de travailler en équipe ?

PB : Oui, chez nous, ils acceptent d'autant plus de travailler avec les professeurs de langues. C'est-à-dire que nous arrivons à lier, plus en service, beaucoup moins en cuisine parce qu'ils n'ont pas leur place, mais en cuisine, il arrive souvent que l'on mette deux chefs pour pouvoir finalement travailler sur ce que l'on appelle « des classes de niveau ». Attention, il ne s'agit pas de faire de l'élitisme. Les classes de niveau, c'est de dire : voilà il y a des jeunes qui ont besoin qu'on leur donne à manger, et puis il y a des jeunes qui doivent travailler les bases. Quand il y a deux professeurs, c'est un cours commun et bien évidemment on arrive...par exemple une classe de TPHA et de TPHB sont ensemble au même moment et on va mélanger les choses pour pouvoir travailler sur le niveau et les compétences des élèves.

PH : Quand ils travaillent en équipe, c'est une volonté de la part des enseignants ou c'est un autre niveau de volonté ? Comment est-ce que l'on arrive à faire en sorte qu'ils travaillent en équipe ?

PB : On leur propose. Moi, j'ai la grande chance car en milieu professionnel, dans l'enseignement professionnel, ils sont beaucoup plus réceptifs à ce type de travaux, beaucoup moins dans la chaire, dans le master, dans le maître qui va enseigner. Nous sommes vraiment dans le participatif et ils aiment bien travailler ensemble. Un exemple tout simple : faire travailler un chef cuisinier avec un chef pâtissier dans une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant est pour moi une des choses les plus intéressantes qui existent, parce que l'on a la finesse du pâtissier avec l'obligation d'envoi du cuisinier.

PH : Avec tous ces gens qui viennent d'horizons différents, est-ce qu'il y a une formation spécifique des chefs d'établissements, par rapport à l'enseignement technique et professionnel, des chefs de travaux, des enseignants ? Est-ce qu'il y a des choses spécifiques pour aller dans le sens de ce que l'on vient de dire tout de suite, en matière de formation ?

PB : Malheureusement, je dirais « très peu », même si je travaille bien avec le CNFETP. Mes professeurs de pratique professionnelle ont beaucoup de mal à trouver des formations, qui sont beaucoup plus données et proposées aux enseignants d'enseignement général, ce qui fait qu'ils ont des difficultés. Evidemment, sur la manipulation d'un iPad ou comment faire un cours avec un iPad, ils auront la même formation. Sur les techniques culinaires ou les techniques de boulangerie, etc ... nous n'aurons pas ce type de proposition. Pour moi, il y a une déficience de formation, d'autant plus qu'il y a une déficience au niveau des concours proposés. Puisque par exemple, l'année dernière, un professeur de cuisine n'a pas pu passer son concours parce qu'il n'y avait pas de concours de professeur de cuisine de proposer, ce qui est relativement gênant dans une France dont la cuisine est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

PH : La dernière question porte sur les jeunes bien évidemment : De quelles façons les motivations de jeunes sont-elles sollicitées, surtout lorsque ceux-ci ont l'impression de subir leurs orientations ?

PB : Nous avons une spécificité, c'est que l'on ne fait pas un rendez-vous d'inscription. Nous recrutons par entretien d'embauche, en seconde je le précise et bien évidemment aussi en BTS, même si on nous dit que l'on n'a pas à rencontrer les candidats. Ils se retrouvent devant un professeur d'enseignement général et un professeur de pratique professionnelle et ils doivent passer un entretien d'embauche, nous amener un CV, une lettre de motivation, voire un book où ils nous expliquent leurs créations selon leurs préférences et ils doivent expliquer leurs motivations. Si l'élève n'est pas assez motivé, il y a un 2^{ème} entretien qui se produit avec le chef d'établissement où là on lui demande et on lui explique que dans ce métier-là il faut être motivé.

PH : Après il y a des actions particulières pour solliciter la motivation des jeunes, pour les intéresser ? Là, c'est à l'entrée, mais une fois qu'ils y sont ?

PB : Une fois qu'ils y sont, nous participons à énormément de concours : concours Malongo ; pour les serveurs, les petits chefs ; les disciples Escoffier, ce sont des spécialités du Nord... On les prépare aussi au MAF (Meilleur Apprentis de France). On leur fait passer des concours spécifiques dans les dégustations de vin, participer au salon du Sirha. On leur fait faire aussi de véritables prestations d'entreprises, par exemple, pour des cocktails dinatoires, pour une soirée mucoviscidose, on les sollicite régulièrement. On regarde s'ils sont volontaires ou pas pour le faire. C'est là que l'on arrive véritablement à les relancer, plutôt que de faire que du théorique en cours, ils se retrouvent en fonctionnement.

A préciser que vendredi soir c'est là que je fais le plus de couverts (90 couverts tous les vendredis soir). On doit toujours refuser des élèves, car ils veulent tous travailler en conditions réelles. Et ça, c'est très important.

PH : Merci beaucoup. Est-ce qu'il y a quelque chose que l'on n'a pas dit et que tu as envie de dire.

PB : La difficulté de proposer des formations, dont les entreprises éprouvent le besoin et comme je ne peux pas répondre pour des raisons X ou Y je vais dire, mais toi tu me comprends, parce qu'il y a untel qui à 100 kms le fait et donc il faudrait les pousser là-bas, et..... alors qu'ils ne veulent pas y aller. Et bien, on se retrouve avec des écoles parallèles, hors éducation nationale, les écoles de cuisine, bien évidemment, privée, privée.

C'est vrai que nous sommes sur la mode et l'hôtellerie, mais j'ai cet exemple énorme dans le nord, d'Amazon qui s'est installé à côté de Drouais. 3 000 personnes travaillent pour Amazon maintenant, si cela n'est pas de la création d'emploi ! En logistique à Guines, Vincent a fermé le bac pro transport logistique. Ce qui fait qu'Amazon doit former lui-même. Est-ce que c'est normal ? Je trouve que l'on ne propose pas assez.

Je prends l'exemple du BTS art culinaire de la table, que je n'ai toujours pas. En sondage dans mon bac technologique hôtellerie, dernière mouture où j'enseigne : sur 27 élèves, il y en a 22 qui partent en art culinaire ou art de la table, j'en ai 4 ou 5 en hébergement, cela est une bonne chose pour moi, et au moment de dire « voilà est-ce que vous seriez restés », ils lèvent tous la main car s'ils ont choisi Orchies ce n'est pas par hasard et bien évidemment ils ne partiront pas au fin fond de la centrale à Venois. Voilà, c'est dommage

Lycée Public FERNAND RENAUDEAU
René-Jean PIAZZA - Proviseur

Rendez-vous mercredi 3 mai 2017 - 08h15
11 rue de la Tuilerie - 49300 Cholet

PH : La première chose c'est de présenter un petit peu l'établissement

RJP : On dit le lycée Renaudeau, souvent on dit Renaudeau la Mode parce que le lycée Renaudeau, c'est que Renaudeau. On compte actuellement 1 750 élèves, 150 apprentis. Nous sommes géographiquement sur deux sites : le site Renaudeau qui est un lycée général technologique et qui intègre une SEP, donc la voie professionnelle et un site qui est lié à la mode, qui est à 6 kms du site Renaudeau.

Sur le site dit Mode il y a une section de bac professionnel et que des BTS ensuite, donc que des étudiants sous statut d'élèves, mais aussi sous statut d'apprentis. Il y a plus d'élèves que d'apprentis, mais il y a un nombre important d'apprentis.

PH : Les 1 750 c'est sur les deux sites ?

RJP : C'est quand on additionne les deux sites

PH : Et pour la partie professionnelle, cela fait à peu près combien d'élèves ?

RJP : Sur la partie professionnelle, nous sommes à 420/430 élèves.

PH : Plus autant d'apprentis ?

RJP : et 150 apprentis au total

PH : Et le lycée de la Mode, pourquoi le lycée de la Mode à Cholet ?

RJP : Historiquement, sur le lycée Renaudeau, il y avait dans les années 80, peut-être un peu avant en 70, il y avait des formations professionnelles en couture, sur les métiers de la mode post collège. Pas de BTS, mais des formations de niveau V, parce que le niveau IV était vraiment naissant, naissant en voie professionnelle. Beaucoup d'entreprises locales importantes, comme Newman, qui existait à ce moment-là ; des entreprises de confection, ont profité de la naissance, de la mise en place par la ville, d'un campus universitaire pour créer un bâtiment dédié à la formation sur la mode. Donc, c'est vraiment un consensus, une volonté commune, de la municipalité, des entreprises, du Rectorat et de la Région, puisque c'est la région qui finançait les bâtiments, de construire un site spécifique des formations qui était déjà sur l'établissement Renaudeau, mais de les faire évoluer aussi dans le cadre des cartes de formation. C'est véritablement une construction, une volonté, il y a construction de bâtiments, il y a installation de nouveau matériel, etc.... de façon très rapide. L'ouverture c'est le début des années 90 et donc la volonté a dû débiter dans les années 85/86. Le proviseur de l'époque c'était Madame Le Saulnier qui a porté ce projet avec les services du Rectorat et le maire de l'époque c'était Monsieur Ligot, et le Président de région devait être Olivier Guichard.

PH : Vous avez une licence pro ou des Bac+3 ?

RJP : Bien entendu, nous sommes implantés dans le campus. D'ailleurs la restauration de la mode est la restauration universitaire du campus. Et nous avons une licence pro, nous sommes reliés à l'université. Nous avons une licence pro, dont les cours se tiennent en partie sur l'université et en partie sur le lycée de la Mode.

PH : La première question, toutes les questions sont à la fois simples et compliquées, cela laisse le champ aux commentaires : Existe-t-il des styles de formations particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel et à associer bien sûr aux mutations, parce que vous parliez tout à l'heure de la couture et maintenant on parle de la mode, donc toute l'évolution et toute la mutation. Nous sommes dans des secteurs d'activité qui sont en grande mutation, en grande transformation. Est-ce qu'il y a une façon particulière de former les jeunes, un style particulier de formation ?

RJP : Spécifiquement sur la partie mode ou de manière générale ?

PH : On va se concentrer plutôt sur la mode.

RJP : Sur la partie mode, donc vous avez bien vu que l'histoire, la création de ce site, la mode était dû à une volonté, et du Recteur, donc la pédagogie, et de la Région et des entreprises, donc la pédagogie qui est mise en place sur le secteur lycée de la mode est très proche des entreprises, d'où la naissance d'ailleurs très facile de l'apprentissage, dans un secteur public. Nous sommes dans un lycée public ce qui n'est pas toujours très facile d'implanter des sections en apprentissage. Là il n'y a eu aucune difficulté historique par rapport à cela. La licence pro donne l'ouverture sur l'université et les entreprises, et nous avons maintenant depuis plus de 10 ans une PRI, une Plateforme Régionale d'Innovations qui a pris naissance avec trois fondateurs, bien entendu l'établissement, 2^{ème} fondateur, 2^{ème} groupe puissant fondateur c'est la MGO (Mode Grand Ouest), qui regroupe les entreprises de la mode, donc les entreprises qui adhèrent à Mode Grand Ouest et l'université d'Angers. Donc cette plateforme, elle est dédiée à la formation, formation des élèves et des apprentis qui y participent, mais aussi des entreprises naissantes et aussi des entreprises qui ont une implantation forte dans le cholté et même dans le grand ouest et même Paris sur du matériel spécifique, qu'aucune entreprise ne peut se payer par elle-même. Cette plateforme est finalement une sorte de symbole de la pédagogie qui est utilisée au sein de l'établissement, qui est dynamisée par des pédagogues, des entreprises et avec un enjeu de recherche et de nouvelles technologies qui nous sont implantées ou influencées par l'université.

PH : Concrètement par rapport aux jeunes, les pédagogues dont vous parlez, qu'est-ce qu'ils peuvent mettre en œuvre de particulier ?

RJP : Ils sont dans des projets multiples. C'est vraiment la notion de projets. Cela va enclencher un des sujets qui est un peu compliqué : c'est le travail en équipe. Ils sont sur beaucoup de projets qui se finissent généralement ou bien par des galas, ou bien par des défilés, ou bien par des participations à des concours, ou bien par des œuvres dites humanitaires, mais toujours en lien avec la mode : faire travailler des personnes en situation de difficultés sociales, leur faire bénéficier de vêtements de luxe etc...

On évolue énormément sur des projets avec des entreprises qui travaillent sur des projets aussi. Là, on expose dans un musée à côté de Cholet : les étudiants vont exposer leur création dans le cuir, dans la maroquinerie et la chaussure. Ils vont laisser leurs objets de leur projet, leur sujet d'examen, validation de leur diplôme, ils ne partent pas avec. Après, ils vont venir les reprendre bien entendu. L'élève expose pendant 6 mois dans les musées. Il y a une forte implication dans la dynamique économique locale. C'est un point tout à fait crucial de l'établissement que je ressens plus sur la mode que sur la partie industrielle que l'on a sur Renaudeau par exemple.

Globalement aussi, tous les personnels qui sont sur la partie formation professionnelle sont issus des entreprises et des entreprises locales. Il y a un réseau très très fort qui est déjà en place.

PH : La deuxième question, elle porte sur l'international : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel, bien sûr dans le secteur qui nous intéressent ?

RJP : Oui, oui bien très c'est très important. Nous avons été labélisés. L'établissement et le support, c'est un travail régional, pour ne pas dire interrégional, on est depuis le 11 février un campus des métiers et des qualifications des industries, le mot industrie n'est pas neutre, des industries créatives de la mode et du luxe. Et dans le cadre du dossier sur ce campus qui a été déposé, bien entendu l'ouverture internationale était un aspect important. Le lycée de la mode est effectivement relié autant pour les élèves que pour les personnels qui font des échanges avec le Québec, les Etats Unis, l'Angleterre et la Corée du Sud. Des liens très importants avec la Corée. Avec l'université de Chanwon, nous accueillons des étudiants coréens qui valident un BTS chez nous et nous avons des étudiants et étudiantes françaises qui passent un an en Corée, qui ne valident aucun diplôme coréen, mais qui rentrent dans une culture internationale importante. Nous avons des liens très forts avec des créateurs coréens, des créateurs de mode.

PH : Et la culture internationale ? Vous dite : nos étudiants rentrent dans la culture internationale.

RJP : Les étudiants sont complément dans la culture internationale

PH : C'est-à-dire ? Qu'est-ce que l'on peut dire au niveau où l'on est, nous, de ce qu'est la culture internationale ? En général quand on parle de culture internationale, on pense tout de suite aux grandes écoles. Nous ne sommes pas à ce niveau-là. Cela veut dire quoi pour des étudiants de BTS ou des étudiants de licence ?

RJP : C'est vraiment par des échanges et comme nous accueillons des étudiants.... Ce n'est pas seulement des coréens, comme je vous l'ai dit, nous accueillons aussi des anglais, des américains, des québécois. Chaque semaine, finalement, il y a des personnes, dites de l'international, qui gravitent dans l'établissement.

PH : Quand ils sont en Corée justement, qu'est-ce qu'ils vont faire ? Ils ne valident pas un diplôme OK, mais qu'est-ce qu'ils vont faire, ils ont un contact avec les entreprises ?

RJP : Ils suivent les formations mode en Corée, mais ils ne peuvent pas valider les diplômes pour les problèmes.....

PH :Nous étions sur l'action des chefs d'établissement

RJP : Je m'appuie sur mon histoire aussi car j'ai un peu d'ancienneté, mais je ne suis pas du tout un spécialiste de la mode. Moi, j'étais plutôt dans la partie industrielle, mécanique, maintenance, maintenance de matériel agricole, les travaux publics, la chaudronnerie. Donc, la mode a été quand même un changement de logique important. Nous n'avons pas du tout le même type d'élèves, nous n'avons pas le même type d'enseignants. Nous ne sommes pas sur les mêmes enjeux. Même au niveau des entreprises, il y a des réflexions qui sont différentes. Là, j'avais besoin d'avoir des mots clés, des repères, donc je n'étais pas un spécialiste du domaine. Je me suis beaucoup appuyé sur le chef de travaux, le directeur délégué, Monsieur Guitton et sur les inspecteurs, Madame Izcard, Monsieur Beker pour bien comprendre ou dynamiser ou accompagner, car l'équipe vous avez bien compris, les équipes sont dynamiques, donc accompagner le dynamisme des équipes au mieux. Et surtout, je vais vous indiquer cette piste, mais qui correspond à la difficulté de Renaudeau, : je vous ai indiqué qu'il y a deux sites, donc il y a des enseignants qui travaillent sur un site et qui travaillent sur l'autre site. Il y en a sur la mode, la partie professionnelle, qui travaillent que sur leur site de la mode. Donc, le travail sur les équipes pédagogiques n'est pas si facile que ça. Certains ne sont pas sur le site de la mode en permanence. Je pense aux professeurs de mathématiques, aux professeurs de sciences physiques. Alors que les sciences physiques, la chimie est très importante dans les métiers, professeurs de Lettres..., Les professeurs dits d'enseignement général ne sont pas dédiés au site de la mode, donc en entendant les équipes, leurs difficultés quelques fois de donner un sens plus profond, plus poussé sur leur projet, j'ai, de façon très banal car cela se fait dans beaucoup d'endroits, je leur ai dit qu'ils devaient arrêter de se créer des problèmes à l'endroit où il y a des réponses qui peuvent être apportées de façon assez simples.

Alors quel était le problème finalement : c'est qu'ils n'arrivaient pas à communiquer entre eux et à donner du sens à certains projets phares.

.....

RJP : Quelque fois ils se sont trompés, parce qu'ils pensaient que c'était ça et ce n'était pas tout à fait ça.

PH : Ils découvrent le métier autrement que ce qu'ils avaient imaginé.

RJP : Voilà ! Du coup ils retrouvent une orientation, car ce sont de bons élèves, il faut être honnête. Sur la partie mode, nous avons que de bons élèves. Sur le reste de l'établissement, ce n'est pas le cas. Effectivement, il y a un nombre de formations avec des orientations vraiment par défaut. Là, nous sommes sur d'autres stratégies. Je pense à la partie Renaudeau, la SEP, on est vraiment sur d'autres stratégies. On met un temps d'accueil important. On intègre une formation, on intègre un champ professionnel, on intègre un savoir-être professionnel. Donc, on prend le temps de l'accueil. On prend le temps de faire quelques visites d'entreprises pendant les 15 premiers jours, pour montrer la diversité des entreprises potentielles dans le cadre de l'insertion. On parle des stages bien entendu, enfin des PFMT. Aussi, on commence à montrer des intérêts d'insertion professionnelle. On choisit bien entendu les entreprises partenaires, qu'elles soient diverses et attractives. La diversité des entreprises et l'attractivité de chacune. Ce n'est pas encore mis en place,

c'est le projet que l'on a conventionné déjà avec le MEDEF : on va mettre un parrain par formation, par promotion. Comme il y a des parrains à Sciences Po. Qui sera un chef d'entreprise, un personnel d'entreprise... Cela se met en place. Je n'en ai pas du tout les résultats.

L'orientation par défaut, on la vit en plein sur la partie industrielle, autre que la mode, parce que nous sommes sur un bassin industriel très important, le cholté, c'est le nord Vendée, c'est Limoges, il y a vraiment un bassin industriel très riche avec des possibilités d'insertions professionnelles, mais qui ne sont pas pour les jeunes obligatoirement des enjeux d'attractivité, des enjeux d'épanouissement. Eux, ils choisissent ces formations, car ce sont des formations de proximités. Ils restent sur Cholet, point. La formation à côté, ce n'est pas forcément la formation qui plaît. Nous sommes confrontés à toutes ces difficultés un peu comme tout le monde sur la voie professionnelle.

Là, nous sommes aussi sur des projets, dont l'aboutissement peut avoir lieu en terminal. Je pense au bois par exemple : les menuisiers commencent des projets en fin de 1^{er} trimestre de menuiserie, dont l'aboutissement élève aura lieu au milieu du 1^{er} trimestre de terminal, avec une mise en valeur du projet importante. Cela leur permet de les motiver, de les garder, de les dynamiser.

PH : Mise en valeur du produit réalisé par l'élève.

RJP : Du produit réalisé par l'élève, voilà, oui. On essaye de participer aussi à l'olympiade des métiers, aux concours meilleurs apprentis. Mise en valeur de l'ambition du travail bien fait, du bel ouvrage.

PH : Pour la toute dernière question : il y a peut-être une question que je n'ai pas posée, quelque chose que vous avez envie de dire ?

RJP : Je crois qu'actuellement nous sommes dans un virage important. A peu près tout est prêt pour que la voie professionnelle industrielle, ce n'est pas du tout le tertiaire ; tout est prêt : les enjeux économiques, les entreprises, les régions, la fin d'un conflit idéologique statut scolaire (c'est à dire un accord sociologique de la voie statut scolaire de la voie apprentissage, la reconnaissance des deux) ; que tout est prêt pour la voie professionnelle et technologique rebondisse favorablement. Nous n'avons pas encore tous les indicateurs ouverts, mais le terreau est prêt. La terre a bien été remuée, les engrais sont mis, tout est prêt.

PH : Merci beaucoup. L'expression des chefs d'établissement que nous sommes et qui sont rarement entendus. Les témoignages que j'ai, c'est absolument super. C'est incroyable les choses qui sont évoquées, qui sont des choses de terrain dont on ne parle jamais. On ne parle pas suffisamment de cela, me semble-t-il.

RJP : Il suffit d'arroser là maintenant. Arroser, ce n'est pas obligatoirement donner de l'argent. La suite est peut-être moins coûteuse qu'on ne le pense.

PH : Bien sûr.

Lycée Privé SAINTE ANNE
Joseph LE GAL - Proviseur

Rendez-vous vendredi 5 mai 2017 - 17h00
250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

PH : Si tu peux resituer un tout petit peu l'établissement pour commencer.

JLG : Le lycée « les métiers Sainte Anne », avec le label « lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, de la pâtisserie » et le label « lycée des métiers de la santé et du social » se trouve situé à Saint Nazaire. C'est un lycée qui accueille 815 jeunes, avec 500 jeunes dans la filière « hôtellerie, restauration, pâtisserie » et les autres jeunes dans la filière « santé, social ».

Depuis 2010, un centre de formation continue est ouvert pour assurer les formations pour les adultes, dans le cadre de reconversion, de formation continue, pour conforter ou apporter un plus à certains professionnels qui aspirent à gravir des échelons. Ce centre de formation continue accueille environ 200 stagiaires sur l'année.

PH : Et toi, tu es président de l'ANEPHOT quand même.

JLG : Oui, président de l'ANEPHOT depuis 10 ans. C'est une association qui regroupe des lycées hôteliers ou des lycées professionnels ou technologiques qui ont des sections hôtelières, qui rassemblent des établissements privés, catholiques essentiellement répartis sur l'ensemble du territoire national.

PH : La première question : Plutôt dans la partie hôtellerie, existe-t-il des styles de formation particuliers à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ? Est-ce qu'il y a une façon particulière de s'y prendre au lycée Sainte Anne ou pas ?

JLG : Je ne sais pas s'il y a des choses particulières, parce qu'on a l'habitude de travailler avec habitudes, mais dans ces habitudes je crois qu'il est important de reconnaître le talent qui s'exprime, le talent des jeunes et de mettre l'accent sur ces talents. On a trop souvent tendance à oublier ces talents pour critiquer, pour mettre l'accent que sur les points négatifs, par rapport aux résultats, par rapport à l'attitude, alors que l'on a des jeunes, même dans cette génération que l'on décrit souvent comme une génération très particulière, nous avons des jeunes qui peuvent nous laisser espérer des réussites et une relève. Pour moi, je suis presque en fin de carrière et je me dis, comme tout au début : il y a autant de jeunes avec des qualités, des compétences, qu'hier, mais il faut surtout ne pas les oublier, les reconnaître et trouver des moments forts pour les mettre en avant, parce qu'ils ont besoin de ça.

PH : Et comment est-ce que l'on fait pour avoir des moments forts dans l'établissement ?

JLG : A l'occasion de chaque manifestation organisée avec eux, c'est les présenter, les saluer, reconnaître leur investissement, les encourager à poursuivre, les respecter.

Il faut associer les adultes, les formateurs, l'équipe éducative qui se doit d'agir ensemble.

PH : Concrètement, dans la façon de travailler au lycée hôtelier, est-ce qu'on travaille au lycée hôtelier comme on travaille ailleurs dans les autres établissements de Saint Nazaire ? La comparaison est plus par rapport à la façon dont ils ont été formés au collège, puisqu'ils arrivent essentiellement en fin de 3^{ème}. Est-ce que c'est la même chose que ce qui se passait au collège et qu'est ce qui est différent ?

JLG : Il y a évidemment un changement, parce qu'un lycée professionnel et technologique est un sas entre le monde scolaire et le monde professionnel. Notre devoir c'est de les préparer au monde professionnel. C'est un changement radical entre la fin de 3^{ème} et la classe de seconde, avec en plus des codes différents, avec une rigueur différente. Ce sont des jeunes qui acceptent ce changement, acceptent ce code, acceptent l'exigence, acceptent cette rigueur, parce qu'ils choisissent aussi cet enseignement. Ils ne sont pas là par hasard. Ce n'est pas un choix par défaut. C'est un choix réfléchi, parce qu'on ne les inscrit pas non plus à la fin de la 3^{ème}. Ils s'inscrivent bien au cours de l'année de 3^{ème}, après une réflexion. On a la chance d'avoir un public un peu différent des autres dans le sens

où on va avoir des jeunes qui vont adhérer, accepter la vie, le règlement, l'exigence. C'est vrai quand on compare nos jeunes avec des jeunes de d'autres établissements - j'ai connu d'autres formations avant de prendre la direction de ce lycée - c'était autre chose, pas toujours facile à gérer.

PH : La deuxième question, elle porte sur le volet international : Existe-t-il des stratégies internationales et interculturelles à valoriser dans l'enseignement technique et professionnel ?

JLG : Oui, je crois qu'il faut inciter les jeunes à la mobilité, inciter les jeunes à choisir des formations à l'étranger ou accepter des stages, des périodes à l'étranger, pour conforter, renforcer certains éléments de formation pour les ouvrir sur le monde. Une expérience à l'étranger est un élément important en termes de recrutement. Je crois qu'aucun DRH ne reste insensible à ces périodes effectuées à l'étranger. Et puis c'est une ouverture sur le monde.

PH : Les questions internationales, elles sont évoquées un peu partout, mais est-ce qu'on pratique de la même façon que des grandes écoles ou d'autres niveaux de formation ? Parce que tout le monde parle de l'international, mais qu'est-ce que l'on met derrière, concrètement ? Concrètement, par rapport à ce qui se passe dans le lycée au niveau international ? Ils vont faire des stages ?

JLG : Un voyage d'une classe à l'étranger, c'est bien, mais cela reste superficiel. C'est coûteux. Ils restent en équipe. Si l'objectif c'est de leur permettre de développer leur connaissance dans la langue du pays et bien les objectifs ne sont pas toujours atteints.

Je crois qu'il est plus judicieux de les diriger dans certains pays, pour les insérer dans le monde du travail, et puis de prévoir un hébergement dans les familles d'accueil, avec l'obligation de parler la langue du pays. La langue n'est pas une barrière et ces jeunes s'adaptent très facilement. Nous à nos âges, nous avons plus de frilosité. Je n'ai aucune crainte, quand je vois un jeune partir dans un pays étranger, même s'il ne maîtrise pas la langue. Il va savoir faire ce que nous ne saurons pas faire.

PH : Donc, on favorise les stages à l'étranger, plutôt que les voyages à l'étranger.

JLG : Oui, je suis plus favorable. Je trouve cela coûteux, pour un résultat... à part quelques visites culturelles qui évidemment vont enrichir le jeune, mais non je ne vois pas l'intérêt. Les stages, l'accueil à l'étranger, mais avec une organisation, comme je le précisais précédemment. On n'envoie pas une colonie de vacances sur le même site.

PH : Et on accueille des étrangers ?

JLG : Oui, tout à fait. Nous accueillons des étrangers et je vois leur capacité à apprendre la langue française. Ils sont étonnants et c'est un exemple que je cite souvent, car les français sont assez fainéants sur ce point-là, sur l'étude d'une langue étrangère. Moi, je l'étais aussi. Je n'imaginai pas évidemment utiliser l'anglais, par exemple, au cours de ma carrière et puis après plusieurs voyages à l'étranger et bien ces bases me servent aujourd'hui.

PH : Et sur l'interculturalité ? Est-ce que ce sont des choses qui se vivent à l'intérieur de l'établissement ou est-ce que ce sont des choses qui se vivent en contact avec les étrangers ?

JLG : Un peu dans nos établissements, parce qu'on a quand même quelques étrangers qui nous rejoignent. J'ai 7 ou 8 nationalités en hôtellerie, restauration notamment. C'est dû à la réputation, l'histoire de la maison.

Maintenant, cette présence ne va pas jouer sur l'ambiance générale, apporter un plus aux autres élèves. Peut-être ne met-on pas suffisamment l'accent non plus, parce qu'ils sont fondus dans les classes et cela ne va pas apporter énormément. Je pense que l'on n'exploite pas suffisamment leur origine, leur culture, leur tradition, leur cuisine. On est heureux de les accueillir, c'est une habitude, on ne pense pas forcément à les citer particulièrement.

Par contre, ceux qui ne suivent pas la formation complète, qui viennent en France pour découvrir la cuisine française, pour découvrir la cuisine européenne, avec des stages, qui sont là pour qu'en très peu de temps apprennent le maximum, là il y a une posture différente. Ce sont des jeunes qui vont s'investir vraiment à fond. Ils ont aussi cette culture, ils sont comme cela chez eux. Ils nous arrivent avec quelques mots de français et en quelques semaines c'est parti et ils épatent.

Là, j'en ai quelques-uns, indiens, népalais. « Scotchés » ! Je les ai mis dans les relais château.

PH : En stage dans les relais château.

JLG : Oui

PH : Troisième question, c'est plus sur l'équipe : De quelles façons les chefs d'établissement, les enseignants, les chefs de travaux, mettent en scène des situations de formation originales auprès des jeunes, dans le but de développer chez eux des compétences adaptées ? Techniquement comment fait-on ? Est-ce que l'on fait, est-ce que l'on ne fait pas ?

JLG : Je pense que dans les expériences menées actuellement dans le cadre du bac technologique hôtelier, je crois que là il y a de magnifiques expériences avec des partenariats avec des entreprises, des cours délocalisés pour leur permettre de vivre la réalité dans les entreprises.

PH : C'est quoi « des cours délocalisés » ?

JLG : Ce sont des cours qui vont se dérouler dans des entreprises, dans des hôtels restaurants, par exemple : la gestion d'un hôtel restaurant, les jeunes répartis sur l'ensemble des services pour faire fonctionner une maison. Nous le faisons assez régulièrement sur la maison de Saint Nazaire.

Les déplacements sur une journée pour leur faire découvrir le vignoble, pour leur faire découvrir une fromagerie, pour leur faire découvrir les agricoles. Cela fait partie aussi des actions à mener. Ils sont visuels, ils ont besoin de voir. Pour eux, un moyen important pour retenir et pour le formateur aussi de passer un message pour leur permettre de mieux maîtriser les secteurs présentés.

JLG : Concernant ta question sur les mises en scènes originales...

PH : Pour toi c'est évident

JLG : Oui, pour moi c'est évident,

PH : Mais par rapport à ce qui se passe dans le reste de l'enseignement de l'éducation nationale, ce que nous, nous faisons est original, dans le sens ce n'est pas pareil. Par exemple, quand tu dis « des cours délocalisés ». Va dire ça dans une classe de première S, d'aller faire un cours délocalisé dans une entreprise, tu te fais « jeter ».

Pour toi, c'est évident de travailler avec les entreprises, c'est évident de faire un cours délocalisé, c'est évident de mettre les jeunes en situation.

JLG : Cela peut être au sein du lycée, cela se fait dans beaucoup de lycée hôtelier, avec des soirées à thème, avec des chefs invités, avec des professionnels invités et là on va mettre l'accent sur un produit ou sur une carte d'un chef, avec des jeunes qui auront plaisir à s'investir parce qu'ils auront l'occasion de travailler des produits qu'ils ne travailleront pas forcément sur la vie scolaire.

PH : Une mise en scène particulière que tu as vécue l'année dernière avec en deux mots la mise en place du congrès de l'ANEPHOT par exemple. Les jeunes font une mise en scène-là qui est une mise en scène exceptionnelle.

JLG : Bien sûr

PH : Mais pour toi c'est évident ! Je sais, mais c'est intéressant de le dire.

JLG : S'approprier par exemple un établissement cinq étoiles et utiliser tous les locaux et assurer une prestation avec deux ou trois personnes de la maison qui nous accueillent, c'est extraordinaire ! Là, ce sont les élèves et les enseignants qui prennent possession, qui assurent un service de grande qualité.

PH : L'établissement en question c'est ...

JLG : l'Hermitage à la Baule

PH : Les jeunes, c'est l'ensemble du lycée hôtelier de Sainte Anne et les convives invités c'était le congrès de l'ANEPHOT. Il y avait combien de personnes ?

JLG : Au dîner 140

PH : 140 personnes et donc une prestation exceptionnelle. Si ça, ce n'est pas une prestation exceptionnelle, je ne sais pas ce que c'est, « non d'une pipe » ! Tu comprends ?

JLG : Il suffit de mettre l'accent sur ces manifestations-là, pour se rendre compte que bien oui, il y a des manifestations... Nous en faisons tellement.

Notre présence dans les salons. Nous sommes les seuls au salon Serbotel qui est le 3^{ème} salon hôtelier français. Pourquoi ? Parce que ce salon se déroule sur les vacances. Je pense qu'il faut vraiment être motivés pour avoir à la fois les professeurs et les élèves sur les vacances scolaires. Cela a « scotché » plus d'un professionnel, ce qui nous a rapproché aussi de certains professionnels avec cette reconnaissance, disant « c'est formidable parce que l'on a besoin d'eux et ils sont là ». Et

les jeunes ne font pas ça avec l'intention d'avoir un retour. Ils le font par passion, ils le font pour leur établissement scolaire.

Comme pour les salons pour aller présenter l'établissement, d'autres le font ils ne sont pas les seuls, mais ils le font sur des week-ends....

PH : Les salons, pour aller présenter les formations, dans l'enseignement technique et professionnel, nous allons dans tous les établissements pour présenter les formations et on le fait avec les jeunes et ça aussi c'est de la mise en scène.

Ce sont les jeunes, eux-mêmes, qui valorisent les formations dans lesquelles ils sont. Ce n'est quand même pas rien.

Est-ce qu'il y a dans la formation des chefs de travaux et des enseignants, quelque chose de particulier par rapport au métier qui les attend directement d'enseigner dans l'enseignement technique ? Dans leur formation initiale ou continue : qu'est ce qui est fait pour la formation des chefs d'établissement, pour la formation des enseignants, par rapport justement à tout cela, comment est-ce qu'on les prépare à faire toutes ces mises en scène, que tu ne retrouves pas dans d'autres circonstances ?

JLG : Je pense qu'il n'y pas de formation particulière, qu'il y a simplement des réseaux qui permettent d'échanger. Encore à midi, j'ai entendu les collègues qui avaient reçu des sujets « 0 », et puis un autre qui parle d'un livret blanc. Je leur ai dit que tout cela, il faut le partager. Je leur ai demandé que ces informations me soient transmises pour diffuser à l'ensemble du réseau, car c'est cela qui peut faire progresser et faire évoluer les choses. Chacun dans son coin, on n'y arrivera pas. C'est une mise en commun qui permettra d'évoluer. Je pense que c'est en échangeant et c'est notre force dans notre réseau.

PH : le réseau à quelque part été constitué pour ça aussi.

JLG : La dernière réunion qui a eu lieu chez toi ici, cela a été l'occasion d'échanger. D'entendre l'inspecteur général, mais aussi d'échanger sur les pratiques.

PH : Donc, la formation, elle se fait par ce biais-là.

JLG : Elle se fait par ce biais-là. Bien sûr que nous avons tous la possibilité de continuer à se former avec des formations proposées. Maintenant, quand on est chef d'établissement, nous n'avons pas forcément le temps, mais je pense que nous avons une faculté, nous savons nous adapter.

PH : Et en formation initiale, tu vois quelque chose ? Avant d'être dans les réseaux de formation initiale, est-ce que les enseignants ont reçu quelque chose de particulier, liée à l'enseignement technique et professionnel ?

JLG : Pas forcément. Non, c'est général.

PH : Voilà, ils reçoivent une formation généraliste et puis c'est tout. Puis après tu te débrouilles.

La dernière question porte sur les jeunes : Comment est-ce qu'on sollicite la motivation des jeunes. Tu as déjà un peu répondu, mais on peut détailler ? De quelles façons on sollicite la motivation des jeunes ?

JLG : C'est en leur demandant de pratiquer, c'est en leur offrant la possibilité de travailler leur passion. En leur mettant à disposition un outil qui leur permet de s'exprimer, en les mettant en avant. Parce que les jeunes, quand ils choisissent un métier manuel notamment, ils aspirent à exercer, à créer, à réaliser, à avoir ce contact avec la profession, être sur le terrain.

Moi, je regrette la diminution des stages, je l'ai toujours dit à Michel Lugnier, la diminution des semaines de stage et de cours de pratique au lycée. Mais si l'objectif de ce bac STHR, par exemple pour ne prendre que celui-là, est d'imaginer un parcours à l'issus de ce bac, bien évidemment c'est le cas ; mais c'était vrai aussi avant avec le bac technologique, ils ne s'arrêtaient pas, sauf si on prend les chiffres nationaux et là on voit qu'il y a beaucoup de jeunes qui ne poursuivent pas après le bac STHR. Ce qui se vit dans mon établissement ne se vit pas forcément ailleurs. D'ailleurs souvent Michel Lugnier m'a dit « arrête Joseph de prendre tes chiffres ».

PH : Quand tu dis « donner la possibilité aux jeunes de pratiquer », c'est-à-dire ?

JLG : D'exercer, de réaliser des choses, parce qu'il y a une satisfaction et c'est vrai dans beaucoup de domaines. Tu as la mode et c'est pareil, tu as la même chose. De pouvoir, après une réalisation,

voir le produit fini, c'est pour eux important, très important. C'est leur permettre de reprendre confiance en eux. Combien de jeunes arrivent très fragilisés par des résultats médiocres obtenus sur les années scolaires précédentes et des jeunes, grâce à ce vécu, à cette pratique, et bien ces jeunes vont reprendre confiance en eux. Cette confiance, elle est indispensable, car chez tous les jeunes il y a du talent, il y a matière.

PH : Très bien. La toute dernière question : Tu as envie d'ajouter quelque chose ? Une question que je n'ai pas posée ou un commentaire général ?

JLG : Si on dit que les jeunes aujourd'hui sont différents de ceux d'hier. Ils sont certes différents, mais c'est notre société qui les a fait changer et nous aussi nous avons changé. Nous n'avons pas les mêmes rapports. Ce sont des jeunes qui sont très matériels, plus qu'hier, mais c'est aussi dû aux vies, à leur vie privée, aux familles, des familles aujourd'hui recomposées, des familles monoparentales, des jeunes qui reçoivent une affection du père ou de la mère qui serait souvent une affection qui va se concrétiser par une partie matérielle, pour gagner la part des parents. C'est différent de ce qui a pu exister il y 30, 40, 50 ans. Les parents n'avaient pas besoin d'agir comme cela. Donc, on a des jeunes qui sont différents. Et puis, nous avons les outils de communication qui sont indispensables et qui font parfois beaucoup de mal.

Aujourd'hui, les jeunes affichent tout, publient tout. Il n'y a plus de vie privée et ils ne connaissent pas les limites, ils ne s'imposent pas de limites et cela fait beaucoup de dégâts.

PH : Très bien. Merci beaucoup.

11.2 Succes stories

Interview Marie-Audrey B

Vendredi 29 Septembre 2017

PH : Marie-Audrey, vous êtes, heu, chef d'entreprise,

MAB : Effectivement

PH : Créatrice de valeur, et il se trouve qu'avant d'en arriver là, vous êtes passé par le lycée Albert de Mun, alors j'aimerais bien si c'était possible qu'on retrace un tout petit peu tout ce parcours, tout ce qui s'est passé, avant, pendant et après.

MAB : hou la, (rires) le Lycée Albert de Mun ? c'est une longue histoire alors (rires) !!!

PH : Rires ; sourire

MAB : « L'histoire a été surprenante, puisque à l'époque on était obligés d'être en costume

PH : Oui

MAB : « J'ai fait, silence, 1^{ère} technologique

PH : Bac technologique ?

MAB : Oui

PH : En vente ?

MAB : Oui. Et ça m'a permis de retrouver confiance en moi, et j'en suis sûre aujourd'hui, c'est que le lycée m'a appris à me connaître, et y a beaucoup aussi, les, les profs, la pédagogie des profs qui permettent d'être à l'écoute et de dire bon ok très bien

PH : Sur cette matière-là tu n'es pas très forte ?

MAB : Mmm

PH : Mais tu vas compenser par cette matière-là ?

MAB : Mmm

PH : Parce que là tu as des atouts

MAB : Finalement quand je repars dès mes débuts scolaires, jamais je n'aurais pensé avoir mon Bac.

Jamais je n'aurais pensé être capable d'être chef d'entreprise,

Et puis j'ai suivi le BTS toujours à Albert de Mun.

Toute notre carrière professionnelle va être juste une combinaison d'adaptations,

PH : Et oui !

MAB : Ça nous permet à nous de voir quelles sont nos (silence) compétences fortes ou notre valeur ajoutée,

La vente c'est génial,

Le commerce il en faut partout, y en a en fait partout, et tous les jours,

Rentrer dans une case, dans une école de commerce ce n'était pas pour moi,

Je suis partie 6 mois en Angleterre, et puis je me suis dit bon ben alors très bien 6 mois, je sais apprendre (elle bafouille), j'ai appris l'anglais, je reviens à l'école et pourquoi pas combiner finalement mon parcours BTS Commercial et apprendre de l'art culturel et j'ai trouvé finalement, pour créer une galerie d'art par un patron et puis j'ai créé cette entreprise, finalement donc à travailler toute seule, à faire les travaux de la boutique, auxquels je ne savais même pas comment se menait un chantier (rire), comment créer, et finalement j'ai tout appris en faisant.

Au bout de 6 mois, j'ai dit c'est génial, j'adore être chef d'entreprise, sauf que je vais avoir maintenant les mains sur mon entreprise et j'ai trouvé finalement l'idée de faire des formations,

Encore par les marchés et financiers et de créer mon entreprise **au** bout et donc j'étais salariée et chef d'entreprise pendant 6 mois, pour pouvoir me développer et d'avoir une récurrence financière.

PH : Il y a l'environnement familial, social qui permettent de dire si on n'a pas suivi le cadre général, mais pourquoi, ce n'est pas parce qu'on n'est pas capable de...

MAB : non

PH : c'est parce que souvent l'environnement n'a pas été optimal

On retient quoi, j'allais dire, comme mot, en un mot ou deux, pour situer ce que font les enseignants dans le lycée ?

MAB : Moi ce que je retiens, c'est la pédagogie, la pédagogie humaine

PH : C'était quelle année ?

MAB : Aucune idée...ça doit être heu 2009-2010...ah quand je suis rentrée ?

PH : Oui

Ce n'est pas grave et aujourd'hui vous êtes, comment on dit ? directrice de ? non c'est ça ? qu'est-ce que je dis ?

MAB : Chef d'entreprise ou créateur de valeur, créatrice de valeur d'une entreprise

PH : bon allez on y va non mais c'est juste pour positionner un tout petit peu les choses, c'est bon on y va ?

Marie-Audrey, bonjour !

MAB : Bonjour Monsieur Hauchard !

PH : Très heureux de vous accueillir ici cet après-midi

Marie-Audrey, vous êtes chef d'entreprise.

MAB : Effectivement

PH : Créatrice de valeur, et il se trouve qu'avant d'en arriver là, vous êtes passé par le lycée Albert de Mun, alors j'aimerais bien si c'était possible qu'on retrace un tout petit peu tout ce parcours, tout ce qui s'est passé, avant, pendant et après le Lycée Albert de Mun !!!

Rires - sourire

Alors avant ? avant le lycée ?

MAB : Avant ? avant le Lycée moi j'ai fait un BEP ventes, ce qu'on appelle aujourd'hui, où peut-être avant VAM

PH : Vente actions Marchande.

MAB : Vente action marchande tout à fait, j'étais à Neuilly, et puis j'ai fait heu un BEP très simple, donc je savais pas trop ce que je voulais faire donc voie professionnelle, ou générale, où technologique, moi je m'en fiche un petit peu parce que je savais pas trop ce que je voulais du tout faire et puis finalement ma vie m'a amené à aller plus vers une voie technologique et j'ai découvert Albert de Mun, conseillée de bouche à oreilles, de parents d'élèves etc... et je me retrouve à Albert de Mun dans Paris, l'histoire a été surprenante, puisque, à l'époque on était obligés d'être en costume (oui) chaussures (oui). Nous on avait pas du tout l'habitude dans le lycée public donc y avait déjà un cadre qui était complètement différent et puis ça m'a appris, donc j'ai fait 1^{ère} technologique, bac technologique (oui) en ventes, et ça m'a permis de retrouver confiance en moi, de mettre des bases professionnelles du monde qu'on vivait dès la naissance, et d'être concret sur le terrain et d'avoir aussi un certain cadre théorique pour pouvoir structurer sa façon de penser, son cerveau et de dire qu'on était capable de faire quelque chose.

PH : Donc une des particularités c'est le cadre ? c'est ça ?

MAB : Tout à fait

PH : Un petit peu ?

MAB : Un petit peu...

PH : Stricte ?

MAB : Pas vraiment stricte, (non pas stricte ?) c'est nous mettre en fait des limites alors que dans le public ou au collège on rentre dans un moule et si on est hors du moule et ben complètement on est nul et on fera rien de l'école et on arrêtera tout de suite ou alors on fera un métier tout de suite et pourtant on en a pas envie on se dit ben on fait quoi on peut faire n'importe quel métier mais je ne sais pas ce que j'ai envie de faire et je pense et j'en suis sûre aujourd'hui c'est que le lycée m'a appris à me connaître, à me dire quels étaient mes atouts et mes compétences en les utilisant

et en les exploitant sur le terrain grâce ben à travers tous les stages et me dire en fait j'ai envie de faire ça au lieu de me, de rentrer dans une voie générale et de galérer en maths, en français etc... heu voilà.

PH : Mais c'est quand même un tout petit peu particulier dans le sens ou apprendre, prendre, reprendre confiance en moi, apprendre à me connaître ce n'est pas des matières d'enseignement ça ?

MAB : Pas du tout

PH : Mais alors comment on fait ?

MAB : Heu

PH : Bon il y a les stages encore

MAB : Y a les stages, y a les notes

PH : Il y a les notes ?

MAB : A partir du moment où on commence à avoir de bonnes notes ou des notes un peu plus favorables qu'en général ben ça permet de se valoriser de reprendre confiance en soi et y a beaucoup aussi les profs, la pédagogie des profs, qui, qui permettent d'être à l'écoute et de dire bon ok très bien sur cette matière-là tu n'es pas très forte mais tu vas compenser par cette matière-là parce que là t'as des atouts etc. et de savoir que de se dire bon ok alors moi le français c'était nul mais pourtant philo j'adorais ça et pourtant c'est hyper contradictoire mais, mais voilà ça m'a permis ça

PH : Il y a un lien ?

MAB : Il y a tout à fait un lien, c'est une démarche plus personnelle, plus one to one alors qu'on est 30 dans la classe mais pourtant c'est des programmes qui sont fait (mais comment ils y arrivent, comment ils y arrivent les enseignants même si on est 30 ?)

Je pense que c'est vraiment le programme qui est pluridisciplinaire et qui correspond à tout type de personnes autre que l'aspect math français on apprend les math français mais de façon un peu plus logique (d'accord) un peu plus plaisir y a ce côté-là concret (d'accord)

PH : Et on parlait des notes donc viens après la réussite du Bac ?

MAB : Oui tout à fait

PH : Et ça donne quoi la réussite du Bac ?

MAB : C'est génial !!! (Éclats de rires) c'est vraiment génial de voir son petit nom sur une liste et de dire mince je suis là mais je suis sur cette liste-là. Ah ! c'est bien. Oh ! ce n'est pas mal quand même non ? C'est hyper trépidé parce que finalement quand je repars de mes débuts scolaires je veux dire, mais jamais je n'aurais pensé avoir mon Bac. Jamais je n'aurais pensé être capable d'être chef d'entreprise parce que finalement le corps professoral nous donnait pas cet avantage-là parce que y avait des points négatifs ou on

PH : Et après le Bac donc ?

MAB : Après le Bac...

PH : C'était l'époque où il n'y avait pas ABP encore

MAB : Non non non non

PH : Non, il n'y avait pas APB mais bon

MAB : Après le Bac on nous a bien vendu le BTS et puis les parents aussi parce que je ne savais pas trop et puis un Bac+ 2 ça fait bien quand même. Et donc j'ai suivi le BTS, toujours à Albert de Mun heu et la...

PH : Il s'appelait Assistant il ne s'appelait pas encore Management des Unités Commerciales, Action Co ?

MAB : Non, si bien sûr, si si bien sûr

PH : Ce n'était pas Action Co ?

MAB : Non non c'était MUC.

PH : C'était Muc déjà ? (on commençait déjà) c'était déjà Muc ? c'est la première promotion des Muc ?

MAB : Donc en pleine transition et ça c'est génial, parce que voir que les profs sont en train de s'adapter et que nous aussi on est obligés de s'adapter, quel enseignement génial (eh oui) te dire

que finalement toute notre vie, toute notre carrière professionnelle, va être juste une combinaison d'adaptations.

PH : Oui bien sûr et il y a une différence entre le ce qui se passe avant le Bac et après le Bac ou c'est un peu la même méthode

MAB : C'est un peu la même méthode

PH : On continue

MAB : On continue, sauf que là on a à faire à une population de personnes qui viennent de la technologique et les personnes qui viennent du P...

PH : Du pro

MAB : Et de combiner en fait de pouvoir dire « ah ben attends toi tu n'as pas vu précédemment ben vas-y on s'entraide et finalement y avait une cohésion, une simulation, une symbiose finalement avec toutes nos compétences pour créer des petits groupes de travail et après des amitiés.

PH : Le fait d'avoir des parcours différents au départ (très enrichissant) c'est que les étudiants prennent les choses en mains

MAB : C'est ça et puis ça nous permet à nous de voir quelles sont nos (silence) compétences fortes ou ou notre valeur ajoutée et que d'autres personnes ne l'ont pas et d'améliorer finalement cette valeur ajoutée et d'avoir un équilibre

PH : On revient à ce bien se connaître

MAB : C'est ça

PH : Et après le BTS donc après c'est sorti de l'établissement ?

MAB : Ah ! après je suis sortie je ne voulais pas faire école de commerce ! c'est l'envol

PH : Allez !

MAB : Oui je suis partie, je suis partie je ne savais pas ce que je voulais faire j'ai compris la vente c'est génial le commerce il en faut partout

Rentrer dans une case, dans une école de commerce ce n'était pas pour moi, et je me retrouvais devant un mur blanc en train de me dire mais qu'est-ce que je vais faire de ma vie ? et puis j'ai décidé finalement de faire une césure. Je prends le temps et je vais un peu explorer le monde (rires) je vais voir ce qu'il se passe dehors devant les enceintes. Et voilà !

Je suis partie 6 mois en Angleterre, et là on se retrouve seule donc hors du cadre qu'on a déjà eu à la naissance de l'école, on n'a plus besoin d'avoir d'école, sans parents, sans amis, sans... finalement à tout recréer une langue inconnue pour moi parce que réellement j'étais nulle...

PH : Pas complètement !

MAB : Oh quand même, je repartais de loin et là c'était génial parce que j'avais envie d'aller à l'école Et puis je me suis dit bon alors très bien 6 mois, je sais apprendre (elle bafouille), j'ai appris l'anglais, je reviens à l'école parce que je me suis inscrite à des cours, à des cours de bénévolat à des cours de langue et puis avec ce choc culturel et les francs. Et les français et les anglais et puis après l'extérieur parce qu'il n'y avait pas que des anglais non plus et de voir que...

PH : Donc 6 mois en Angleterre

MAB : Voilà, et puis je me suis dit bon très bien 6 mois, je sais apprendre (elle bafouille), j'ai appris l'anglais, je reviens à l'école et j'avais, ce petit truc en moi de dire bon, je ne suis pas très cérébrale, oui y a une partie, mais y a aussi une partie de moi qui est aussi très créative et l'art me plaît, aujourd'hui l'art pour le vendre on est obligés d'être commerciaux et pourquoi pas combiner finalement mon parcours BTS Commercial, et apprendre de l'art culturel pour savoir comment on vend un festival, on vend un théâtre, on vend de la publicité et de faire finalement 2 ans pour terminer en licence de médiation culturelle.

PH : D'accord très bien

MAB : Voilà comment ça s'est passé

PH : Et alors après vous créez votre entreprise ? directement en sortant ?

MAB : Et non pas encore !! non non non

PH : Ça serait trop simple

MAB : Je sors de l'école 2008 en pleine crise je sors de l'école, là n'y a pas beaucoup de débouchés et pourtant j'avais envie de partir en vacances et je me suis dit Juillet j'ai un mois pour trouver du travail sinon Août je ne pars pas en vacances et j'ai trouvée finalement pour créer une galerie d'art par un patron et j'avais aussi envie finalement de sortir de l'école et de vouloir créer mon entreprise mais dans quoi, je ne savais pas, je n'avais pas de fonds et je n'avais pas d'idées et je me suis dit bon c'est l'aubaine finalement, on me donne l'opportunité de créer une entreprise, d'être salariée (sans avoir besoin de débloquer d'argent) voilà j'ai pas d'argent (formidable) ça c'est génial ! et puis j'ai créé cette entreprise, finalement donc à travailler toute seule à faire les travaux de la boutique, auxquels je ne savais même pas comment se menait un chantier (rire), comment créer et finalement j'ai tout appris en faisant.. Et au bout de 6 mois, j'ai dit c'est génial, j'adore être chef d'entreprise, sauf, que je vais avoir maintenant les mains sur mon entreprise, de pouvoir faire ce que je veux parce que mon patron me donnait pas assez de flexibilité et pas assez de réactivité et j'ai trouvé finalement l'idée de faire des formations, encore par les marchés et financiers et de créer mon entreprise au bout de donc j'étais salariée et chef d'entreprise pendant 6 mois, pour pouvoir me développer et avoir une récurrence financière.

PH : Très bien donc là ça y est maintenant ça marche ?

MAB : Tout à fait, ça y est depuis 4 ans

PH : Super !

Très bien donc si on reprend les 2 bouts de la chaîne

MAB : C'est ça

PH : L'entrée, mais même l'entrée en BEP, même l'entrée avant le lycée Albert de Mun entre l'entrée en BEP parce que pour avoir un BEP, un brevet d'études professionnel Vente action marchande il y a eu l'entrée en BEP d'abord

MAB : Oui tout à fait (même avant tout ça)

PH : Et puis la création de l'entreprise. Ça fait quoi de passer ces deux mondes là ?

MAB : Ça fait bizarre ça fait bizarre

PH : Vous vous souvenez de l'entrée en BEP ? la façon dont on vous a dit vous allez faire un BEP Vente Action Marchande ?

MAB : Heu

PH : Vous ne vous souvenez plus ?

MAB : Non, je ne me souviens plus mais moi j'ai eu une famille très ouverte, « si tu dois faire un BEP, ce n'est pas grave parce que ce n'est pas le BEP la fin en soi c'est ce que tu vas faire après non » Et pour moi ça été simple, c'était juste de me retrouver avec des élèves complètement différents, hyper hétéroclites, avec des parcours complètement différents.

PH : C'est une richesse

MAB : Ah génial parfait (oui)

Il y a un choc et c'est finalement te dire la vie elle n'est pas belle, il y a une partie, il y a l'environnement familial, social qui permettent de dire bon ben si on n'a pas suivi le cadre général, mais pourquoi, parce qu'on n'est pas capable de...

PH : Non

MAB : C'est parce que souvent l'environnement n'a pas été optimal et de se dire « Ah ton histoire c'est ça » A toi aussi de se dire « Ah finalement t'es pas le vilain petit canard qui sort du lot et voilà »

PH : non non

Et pour la partie au milieu pour les enseignants du lycée on retient quoi ? Comme, j'allais dire, comme mot, en un mot ou deux, pour situer ce que font les enseignants dans le lycée ?

MAB : Un mot ou deux c'est compliqué parce que chacun a sa personnalité en prof mais attendez je vais chercher (pour les qualifier) moi ce que je retiens, c'est la pédagogie, la pédagogie humaine.

PH : Super !

Fin de l'interview.

CHARLINE

Interview lundi 29 janvier 2018

PH : Charline bonjour !

Ch : Bonjour !

PH : Très heureux de vous accueillir, dans les ateliers, ou vous y a... ou vous y avez passé 4 années, vous êtes sortie de l'établissement en 2006, donc je suis très heureux de passer un petit moment avec vous, pour savoir comment vous avez vécu les choses avant d'arriver dans le Lycée Albert de Mun, comment les choses se sont passées pendant que vous y étiez, et puis ben qu'est ce qui s'est passé depuis, depuis 2006 ?

Ch : Avant d'arriver à Albert de Mun, j'avais, heu tout juste 18 ans, heu, je sortais d'une seconde générale ou j'excellais que en dessin, et le reste des matières étaient absentes du programme, j'ai heu donc heu, eue la chance d'intégrer Albert de Mun en BEP métiers de la Mode et des industries Connexe et là heu ben grand renouveau heu, grande nouveauté, déjà, avec un lycée ou y a des règles, heu ou on vient pas en jean ni en baskets, ou on respecte les professeurs, ou on se lève, heu, moi qui venait heu d'un établissement heu public, la transition c'est plutôt bien faite, avec heu quelques petites heu rebellions au tout début comme chaque rentrée et puis après finalement on rentre vite dans le moule, là en BEP, heu, on apprend, ce qu'est le métier de la mode, en règle générale et plus particulièrement à coudre, je m'attendais pas du tout à ça, je m'attendais objectivement à ce qu'il y ait beaucoup plus de dessins et un p'tit moins de matières techniques et appliquées et en fait on se rend compte qu'on apprend des métiers, des métiers au sens large, que ce soit le modélisme, que ce soit le stylisme, et puis aussi tout ce qui peut être bureau d'études, bureau des méthodes bien plus tard.

Suite à mon BEP, j'ai enchaîné avec le brevet de technicien, ah oui, qui maintenant n'existe plus mais qui est revalorisé en terme de Bac Pro, mm et là en brevet de technicien, donc on rentre vraiment dans le vif du sujet, avec un cahier des charges à ir avec heu des clientes, qui sont heu, qui sont soit d'extérieur, soit des, des élèves en interne, et la préparation toujours ce fameux défilé, qui a lieu ben tous les deux ans Albert de Mun et en dernière année j'ai eu la chance de gagner le prix Coup de Cœur, du parrain à l'époque qui était Monsieur Olivier Lapidus pour la robe de mariée heu que j'ai faite.

PH : Olivier Lapidus qui fait toujours parti de notre conseil d'administration.

Ch : Ahhh !!! (Sourire)

PH : Et le prochain défilé qui a lieu le 10 avril prochain

Ch : Super, super, donc la, suite à cette... à ce, à ce prix ici, ils m'ont envoyé pour faire des colloques notamment sur la dentelle de Calais, heu et là je me suis dit mais j'adore, j'adore ce que je fais, mmm j'adore ça c'est super, peut être aller heu du côté des robes de mariée où travailler en tant que dentellière, je savais pas trop trop, et j'avais fait un super stage chez Delphine Manivet, qui a créé sa robe de, enfin sa marque de robe de mariées, et que je garde toujours en contact précieusement

Je finis mes études à Albert de Mun, ne voulant pas aller en BTS Modélisme, parce que je ne me sentais pas faire ça comme métier, heu je décide de passer les écoles, les concours pour les écoles de commerce, et j'intègre Négocia Advencia à la chambre de commerce, qui n'existe plus maintenant, qui s'appelle Novencia

Heu la je fais un BTS MUC, en alternance, et je décide de travailler en alternance chez Capel.

Capel c'est une marque de prêt à porter, qui est spécialisé dans les statures exceptionnelles, pour les hommes grands et les hommes forts, et là j'intègre en plus de mon alternance, le service achat, ou là je me rend compte que non seulement on peut faire heu de la mode, mais on peut passer aussi dans les bureaux, et gérer une collection, donc décider d'acheter tel ou tel tissu, soit en achat de matière première soit en produit fini, et là je me passionne un petit heu peu pour cet univers-là, je fais deux ans d'alternance, ou j'en garde heu un, un super souvenir, et à la fin de ses deux ans

j'obtiens mon BTS sans soucis, je me dis « qu'est-ce que je fais ? » J'ai vraiment envie de continuer, je n'avais pas envie d'intégrer la vie professionnelle, et j'ai décidé de faire une licence en achat textile, donc là je suis partie heu...

PH : Licence Pro ?

Ch : Licence Pro ouais, licence pro spécialisée dans les achats,

Ch : Elle est à Marne La Vallée cette licence

Ch : Donc là je me retrouve à Marne La Vallée, et je fais mon alternance chez Balmain, chez Louis Vuitton, donc là je sélectionne les matières premières, donc vraiment au cœur des ateliers du côté des Champs Elysées, donc superbe, super endroit, et là heu je prends de la mode, de la mode, de la mode, je prends aussi toutes les, les, je prends vraiment conscience, heu de, du, du business que c'est, parce que c'est aussi un business, la rentabilité, et en même temps on est toujours sur une échelle un petit peu à part, parce que le luxe fait rêver, parce que heu on a des questions de budget, mais pas tant que ça, donc ça fait rêver heu le styliste, et heu parfois le DAF arrive et dis 'ok on a pas le budget ' mais heu là je prends conscience que, y a d'autres métiers qui sont liés que à faire de la couture proprement parlé, à proprement parlé, et je me dis heu « ok, ça me plaît, mais heu c'est quand même un univers un petit peu particulier, avec des codes, heu je m'y retrouve sans vraiment m'y retrouver, je sais pas, trop je sais pas trop ce qu'il en est, et puis en fait j'avais énormément de lacunes en anglais, je passe les, à la fin de ma licence, je passe les concours pour les écoles de commerce, je voulais atterrir au SERAM, au SCEMA à Sofia Antipolis, puisqu'ils avaient une majeure Luxe, et je la loupe à quelques, quelques places prêt et là heu j'étais prise à Montpellier, je voulais pas Montpellier pour, pour différentes raisons, je pars à Londres pour améliorer mon anglais, et j'y vais mais avec mes petits bagages, j'avais, je vais apprendre l'anglais, je reviens 8 mois plus tard, et heu je, je, j'arrive en tant qu'adjointe chez Furla, en maroquinerie, Rue Saint Honoré, où là je peux perfectionner mon anglais, mais je veux surtout apprendre le métier de la vente, donc c'est quelque aussi de nouveau pour moi, et heu je fais-le, l'autre saison, je termine la saison, et je me dis « j'ai toujours pas finie avec les études, qu'est-ce que je pourrais faire, je sens que je peux encore aller plus loin au niveau des études parce que ce lycée Albert de Mun m'a appris, m'a donné avoir confiance en moi, et que petit à petit par le parcours que j'ai fait, j'ai eue confiance sur ce que je pouvais faire, que ce soit dans l'aspect technique, et dans, et dans l'aspect professionnel, le rythme de l'alternance, les stages, les nombreux stages que l'on propose, nous permettent mine de rien d'avoir un pied à l'étrier, et de dire « ok ça je l'ai vue en entreprise, j'ai envie de découvrir encore qu'est ce qui peut y avoir comme postes sous-jacents, d'autres fonctions. »

Donc là je décide d'intégrer heu l'ISC, à Paris en MBA, Marketing, Management des métiers du Luxe, et là je suis en immersion, du lundi au jeudi je travaille chez Lancel, en zone internationale et le vendredi et le samedi je suis à l'école pour préparer mon, mon MBA.

Donc là heu je travaille en Anglais, je travaille en Espagnol, je travaille en français, je travaille vraiment à l'international, et là je me rends compte un petit peu des lacunes, que j'ai pu avoir auparavant, mais que j'avais quand même une connaissance du milieu, là je, je me confronte à à différents secteurs, que ce soit la communication, le marketing, et surtout la pression qu'on pouvait mettre sur les commerciaux, c'était à l'époque du lancement heu du Dali, où le French Fleur tournoyait sur tous les affiches, c'était là, la belle époque en tous cas pour Lancel.

Je me donne à fond, heu j'obtiens mon MBA, je termine mon stage chez Lancel, et là je suis heu recrutée par un cabinet de recrutement qui me propose tout autre chose de passer chez Fermob, Fermob s'occupe du mobilier de jardin extérieur, et heu je me dis mais comment, je vais quitter le monde, de la mode pour aller vendre des chaises ? Et puis je me dis « tiens, te ferme pas les portes, on sait jamais, heu, peut être que ça pourrait te plaire, peut être que ça pourrait t'apporter heu autre chose, et puis j'y suis allée, j'y suis allée, j'ai démarrée en tant que commerciale junior, heu pendant 8 mois, la vie à fait que je suis pas restée chez Fermob, mais un de mes revendeurs de ma zone, je m'occupais de 150 points de vente, donc je me m'occupais à ce que la marque soit bien véhiculée, soit bien implantée auprès de ses, ses revendeurs là, et je faisais des analyses, de chiffres, je faisais

des préconisations pour des meublés chiffres d'affaires, et heu un de mes revendeurs « m'a dit écoute heu, on a besoin d'une responsable de boutique, viens travailler avec nous ».

Donc là je passais du Be to Be en Be to See, je retournais dans le Be to See, et je savais qu'au fond de moi c'est ce que je préférais, je préférais avoir un contact avec le client que de travailler avec des entreprises, et là, heu, c'est ma 6^{ème} année et je viens tout juste d'être promue directrice y a 2 mois, de cette enseigne qui est sur Boulogne Billancourt et qui est un magasin de décoration d'aménagement intérieur.

PH : Félicitations,

Ch : Merci

PH : Pour cette belle promotion

Ch : Merci

PH : Après un parcours qui n'est pas terminé

Ch : Ah oui

PH : Malheureusement les études on a jamais fini, c'est jamais terminé, on continue toujours d'en faire, heu juste une, enfin plusieurs questions, mais vous avez dit toute à l'heure, on va reprendre un tout petit peu au début, vous avez dit toute à l'heure heu« entre ce que j'avais imaginé quand je suis arrivée dans le Lycée Albert de Mun, dans les métiers, puis qu'on a fait, c'était pas tout à fait pareil, moi ce qui m'intéressait c'était plus la mode d'une façon générale, on m'a mis devant les machines.

Ch : Oui quand ont dit « on va faire mode, on s'attend à dessiner quasiment toute la journée, voilà c'est ça, ou apprendre à prendre du tissu et à faire et j'avais pas conscience de tout le travail qui était en amont, donc d'apprendre ce que c'est une silhouette, d'apprendre ce que c'est des mensurations, travailler avec un mannequin, travailler le moulage, le modélisme, c'est des heures et des heures avant d'arriver à dire on va faire un vêtement, on va faire un manteau, on va faire une jupe, ne serait-ce qu'une jupe, ça peut prendre des semaines, heu, donc tout ça à un moment donné on devient en fait, indirectement on devient adulte, on commence à devenir adulte, on se rend compte qu'il y a une méthode de travail, y a des techniques, et que en fait n'est pas ici qui veut, voilà, on sort d'ici, on a quelque chose entre les mains, et ça c'est une véritable valeur ajoutée, aujourd'hui à titre personnel, je fais des robes de mariée, je sais à peu près combien d'heure va me demander quand je vais m'engager avec une cliente, ou que ce soit une amie pour lui faire tel ou tel produit, mais quand on arrive ici, on a un peu le côté glitter, paillettes, des photos de mode, ou des magazines qu'on a l'habitude de consommer, et en fait l'industrie de la mode c'est tout autre chose quand on est acteur, par un point de vue consommateur, et c'est une véritable valeur ajoutée, que de savoir heu faire ses propres patrons, acheter des tissus, en faire quelque chose de ses propres mains, c'est quelque chose qui pour moi qui n'a pas de prix.

PH : Alors là la question elle porte sur la façon dont les choses se sont passées au moment où vous avez découvert que le métier ce n'était pas tout à fait ce que vous aviez imaginé, dans votre tête d'adolescent qu'est ce qui se passe ? c'est de la déception ? De la...heu, l'envie de se battre pour se dire ben en fait « oui » vous disiez toute à l'heure devenir adulte, comment, comment ça se passe ce moment-là ?

Ch : En fait on arrive ici à un moment charnière finalement de notre vie, mm on est là heu entre 18 et 20 ans, on est heu soit ici de pleine conscience soit de... soit de force (ou contraint et forcé) contraint et forcé, mm donc soit il se passe quelque chose dans notre tête et on prend vite le pli et là on devient mature en se disant « ok » j'apprends un métier je vais le choisir, je vais m'investir, et je vais réussir, soit généralement ça arrive les dernières années, et encore ça n'arrive pas toujours tout de suite, soit on se dit mince c'est pas du tout ça que j'ai envie de faire et en même temps on

nous demande hyper tôt de choisir un métier dans nos vies qui va avoir un impact au moins mm sur les prochaines années maintenant on peut toujours se former

PH : Enfin le métier que vous exercez aujourd'hui est pas tout à fait le même que vous avez appris ici

Ch : Est pas du tout ce qui était prévu, ce qu'était prévu, heu la déception elle vient, elle vient mais en même temps elle dépend de chacun voilà j'avais un tempérament ou je pouvais pas ne pas aimer ce que je faisais tous les jours, donc je me suis repositionnée en disant tien les métiers du commerce j'aime le contact avec les gens, pourquoi j'adirerai pas à la mode avec le commerce, je me voyais pas du tout en vente au début, sinon j'aurais fait un bac pro commerce voilà par exemple ça s'est fait au fil des rencontres que j'ai pu faire et au fil des choses qu'on m'a confié, des missions qu'on m'a confié.

PH : Alors là, le, quand vous étiez en seconde, vous êtes venue sur un BEP, effectivement l'enseignement général c'était pas ce que vous aviez imaginé, en tous les cas ça se passait pas comme prévu, et puis là vous avez rompu avec l'enseignement général pour venir là, alors que là vous découvrez le métier de la mode, qui est pas vraiment ce que vous aviez imaginé, et pourtant vous ne rompez pas, pourquoi est-ce que dans un cas on s'en va on fait autre chose et dans l'autre on insiste ?

Ch : En fait c'est si y a un cadre y a finalement heu, une petite maison, Albert de Mun m'a remise sur les, vraiment je le dis sincèrement sur les, sur le droit chemin, parce que si mes parents derrière n'avaient pas été là pour me dire « eh oh la t'es partie en seconde générale, c'était pas toi t'avais pas fait forcément les bonnes fréquentations, je sais pas aujourd'hui, enfin j'aurais probablement pas cette situation la donc je suis arrivée ici on m'a remis un cadre avec des règles d'adultes, qui sont les règles de la vie professionnelle et on rentre dans ce moule parce qu'on a une équipe pédagogique qui est derrière nous mm qui nous lâche pas on a une responsable de secteur qui veille aussi à ce que ça se passe bien et aussi on a des échéances et le défilé aussi est une échéance le défilé c'est le moment où on se dit tiens j'ai deux ans devant moi alors principalement la 2^{ème} année pour faire quelque chose pour me valoriser et mettre en application les acquis que j'ai pu avoir et c'est hyper gratifiant de voir son modèle que ce soit un haut ou une jupe ou une veste de tailleur défiler en se disant waouh c'est grâce à ça, à tout ce que j'ai eu comme cours en application mon écoute mes déceptions aussi mes pleurs parce que ça m'est arrivé aussi parfois de de sortir de classe en me disant c'est fini je veux plus en entendre parler je comprends rien au moulage la prof est trop compliquée en disant finalement accroche toi, que à la fin ben j'arrive je sors j'ai un prix d'un Epal, ça c'est formidable, ça c'est une ligne sur mon CV que je n'enlèverai pas en tous les cas.

PH : C'est particulièrement difficile mais y a tous les ingrédients pour s'accrocher

Ch : Il y a tous les ingrédients pour s'accrocher que ce soit le corps professoral, que ce soit l'encadrement et puis quand même on est quand un petit peu chouchouté même si y a des règles on est quand même un petit peu encadré et après ça dépend des tempéraments mais personnellement moi ça me convenait bien et c'est pour ça quand je suis passée en licence vous voyez après ou j'étais à l'université j'avais plus ce cadre la tandis qu'en BTS j'avais un cadre y avait un rythme y avait une alternance y avait l'école derrière j'étais cadrée, Albert de Mun j'étais cadrée, à l'université y avait pas de cadre, le prof était là on étaient dans l'amphithéâtre on parle il s'en fou tandis que, tandis qu'auparavant c'était pas le cas et ça c'est plaisant.

PH : Et donc vous avez fait plusieurs métiers la preuve c'est que là on ne peut pas dire que vous êtes directement dans la mode comment la formation que vous avez reçue ici elle vous aide dans les différents métiers que vous avez parcourus ?

Ch : Elle m'a appris un métier une écoute je sais que l'apprentissage peut être long c'est aujourd'hui quand je prends moi-même des élevés en stage que ce soit en BEP ou en bac pro je vais avoir la patience et l'écoute aussi de leurs besoins je sais aussi que ça ne vient pas...

Fin de l'interview

Christine

Interview mardi 24 octobre 2017 n°6

PH : Allez c'est parti....

PH : CH, bonjour !

CH : Bonjour !!

PH : Merci d'être venue jusqu'à nous,

CH : Je vous en prie

PH : Donc, CH:, vous êtes sortie de l'établissement en 2011...

CH : C'est ça !

PH : Depuis il s'est passé un certain nombre de choses, vous avez fait un certain nombre de formations à l'intérieur de l'établissement, et puis même avant il s'est passé aussi des choses, donc ça serait très très intéressé, nous serions très intéressés de savoir ce qui s'est passé avant que vous arriviez dans l'établissement, ce que vous avez fait à l'intérieur du Lycée Albert de Mun, et puis ce qui s'est passé après.

CH : Alors, heu moi je viens d'une filière générale, donc j'ai fait une seconde générale, à la base je voulais aller en S, donc je n'avais pas la moyenne pour, donc j'ai redoublé, et je me suis rendue compte la 2^{ème} année que les études générales ce n'était pas fait pour moi, parce que non seulement il fallait aller jusqu'au bac, mais en plus il fallait faire des études après et moi j'avais besoin de créer quelque chose avec mes mains, et de faire des choses un peu plus concrètes. Donc je suis retournée en 2^{nde} BEP, j'ai fait donc un BEP MIC, donc les, les, ça été un peu la découverte de la couture, de la machine etc.

PH : Alors MIC ?

CH : Métiers de la Mode et Industries Connex

PH : Voilà !! Faut préciser

CH : Ouiiii... !!

PH : Mmm (sourire)

CH : Et alors après je donc suis allée en BT ; donc un Bac Technique, VCM donc : Vêtement et Création sur Mesure, donc qui était plus dans l'artisanat, donc là j'ai fait Flou et Tailleur Féminin, quelque chose qui m'a énormément plu ; et j'ai voulu compléter tout de même pour avoir un BAC + 2 donc un BTS, avec un BTS : IMS (Industrie des Matériaux Souples).

PH : Alors aujourd'hui toutes ces appellations, ne sont même plus d'actualité, elles sont...

CH : Le BTS je ne sais pas

PH : Non, maintenant c'est Métiers de la Mode et du Vêtement,

CH : D'accord

PH : Et le BTS VCM n'existe plus malheureusement

CH : Oui il s'est arrêté un an après que moi j'ai été diplômé

PH : Absolument, absolument

CH : Voilà et donc depuis, depuis j'ai travaillé, alors j'ai voulu vraiment découvrir un peu tous les métiers qui m'étaient possible de faire, que ce soit dans l'industriel j'ai fait mm, j'ai fait contrôle qualité pour les Magasins U, donc Super U, Hyper U etc... j'ai travaillé donc dans le sous-vêtement, pour de, une femme... pour une marque française, haut de gamme, heu voilà où là je personnalisai les sous-vêtements, j'ai fait aussi un peu de boutique, de conseils etc... et j'ai fait également, (elle sourit en regardant vers la porte d'entrée du bureau de Ph...) j'ai fait du costume, donc costume au Club Med, pour les spectacles, les spectacles qu'ils font en saisons, j'ai fait également du costume à Disney, et je suis revenu aussi professeur à Albert de Mun, voilà j'ai fait 4 mois de remplacement, avec des BTS et des BT ; il me semble oui c'est ça, donc un peu de moulage, et un peu de cours technique, etc...voilà j'ai fait beaucoup, beaucoup de choses, j'ai travaillé aussi pour les créateurs dans le Sentier, et heu, et là dernièrement je reviens dans la haute couture.

Maintenant que j'ai vu un petit peu de tout, je sais que c'est vraiment ce qui me plaît, j'ai envie de retourner dans, dans le vrai, dans l'artisanat, dans les matières haut de gamme, dans les ateliers où on prend le temps de créer, où on prend le temps de faire les choses sur mesure avec des matières nobles etc... et heu voilà je reviens à mes premiers amours, après avoir vu tout ce que je pouvais faire.

PH : avec une difficulté majeure, c'est que dans ce type de métier, on a du mal à trouver des contrats à durée indéterminée, parce qu'on est sur des, des niches, compte tenu des compétences que vous avez acquises aujourd'hui, on est sur des niches et on va plutôt aller d'un atelier à l'autre, d'un créateur à l'autre, vous, vous avez quelques j'allais dire noms, ou quelques expériences récentes ?

CH : Oui, ben cette année j'ai travaillé pour, donc dans le prêt à porter de luxe, j'ai fait Luebe, j'ai travaillé pour Chanel dans le prêt à porter également, en haute couture, j'ai travaillé pour Alexis Mabille, pour Stéphane Rolland, heu voilà j'ai touché un p'tit peu à des ateliers de Dior, à des sous-traitant de Dior, et heu voilà !

PH : Et alors ça fait quoi maintenant de travailler pour des noms aussi prestigieux, dans des ateliers aussi prestigieux ?

CH : Pour moi c'est un petit peu un accomplissement, et puis c'est, c'est un rêve, c'est un rêve de jeunesse, de pouvoir dire aujourd'hui autour de soi, et même de se dire à soi, qu'on travaille pour des marques comme ça, c'est exceptionnel, et puis on le ressent vraiment dans le travail que c'est des marques qui demandent beaucoup de, beaucoup d'intention, beaucoup de patience, etc., c'est pas, c'est pas qu'une légende, c'est vraiment très agréable de travailler dans des ateliers comme ça, y a de dames qui ont 30, 40, voire 50 ans de métiers, qui sont même à la retraite, qui reviennent travailler pour les, les défilés, et ces personnes-là, c'est des personnes qui vous apprennent une chose à la minute, quoi quasiment, c'est des journées qui sont remplies, qui sont, intéressantes, et ont grandi tous les jours, et j'ai aujourd'hui 30 ans, j'ai l'impression que j'ai encore tellement de choses à apprendre dans ce métier, et heu voilà c'est pas qu'un nom, c'est pas qu'une réputation, c'est, c'est réellement une passion, et un savoir-faire de tous les jours.

PH : Et alors, entre le bac scientifique que vous aviez imaginé faire, que vous n'avez pas fait, et ce qui vous arrive maintenant y a des regrets ? y a heu...

CH : J'ai aucun regret. J'ai aucun regret parce qu'aujourd'hui c'est vraiment devenu une vraie passion, j'ai la chance de faire partie de ces gens qui ont un métier qui est leur passion, heu à la base heu moi on m'a demandé comme nous tous hein on nous demande très tôt de choisir notre orientation, moi j'aimais les animaux, j'ai voulu faire S pour être vétérinaire ou être auxiliaire vétérinaire aujourd'hui je pense pas que c'est quelque chose dans lequel je me serais épanouie, je ne m'y attendais pas, il m'a fallu quelques années pour découvrir cette passion là et aujourd'hui je regrette absolument pas d'y être.

PH : Les premières années au moment du BEP ça été difficile ?

CH : Ça a été difficile parce qu'il a fallu que je me réadapte, à une éducation, à un temps de travail qui n'est vraiment pas du tout le même, puisqu'on passait de 8 heures sur une chaise 5 jours par semaine à des cours beaucoup plus manuels, et moi c'est ce qui m'a permis de, de me libérer l'esprit des matières générales, c'est-à-dire les jours où je fabriquais des choses avec mes mains quand on me redemandait de passer aux maths ou à la physique etc. j'avais l'esprit beaucoup plus libre et je le faisais vraiment avec plaisir, chose qui me manquait quand j'étais en 2nde générale, c'est-à-dire que je suis vraiment arrivée à me lasser c'est-à-dire que j'emmagasinais des savoirs qui pour moi en plus n'étaient pas concrets, et je suis arrivée à un point où vraiment plus rien ne rentrait dans ma tête et quand je suis arrivée en technique je faisais quelque chose d'un coup quelque chose avec mes mains je créai des choses et ça m'a rendu complètement disponible et en plus ça m'a permis de rendre concrète ces choses qui étaient les maths la géométrie etc.. Qui sont complètement indispensables à ce métier, et c'est vrai que la transition était difficile, mais comme c'était agréable, c'est très bien passé.

PH : Et donc le, vous êtes passés un petit peu de l'autre côté de la barrière, parce que vous êtes, vous avez enseigné un petit peu, ici, au lycée Albert de Mun, heu, je veux dire quelle est la, est ce

qu'il y a une particularité, ou est-ce que vous avez trouvé quelque chose de particulier dans la façon dont les enseignants ici travaillent ?

CH : Alors, oui, heu c'est vrai, qu'y a quand même, (ph : ou alors y a pas...) CH : y a, y a une passation de savoir, y a un respect dans ce lycée, y a vraiment une, comment dire une distance, qu'on met avec les élève, qui est vraiment faite pour apprendre, et pour respecter ce qu'on est en train d'apprendre, y a vraiment une passation de ce savoir-faire, que moi j'ai appris et de part de mes études, et après les expériences que j'ai eue, et j'ai vraiment ressenti cette, heu, cette passion de chaque élève qui étaient venue chercher des réponses, qui étaient venus chercher des questions qui étaient bien précises à chacun, et c'est vrai qu'ici j'ai quand même eu la capacité de m'adapter à chacun, d'avoir les outils de m'adapter à chacun, pour pouvoir répondre à leur demande, et répondre à leur questions, parce que chacun vient d'un milieu, d'une expérience différente, surtout les BTS que j'ai eu qui venaient de général, de, de pleins de filières différentes, et qui se sont retrouvées, qui ont dû être homogènes dans cette classe, et il a fallu s'adapter et effectivement j'ai quand même eue énormément d'outils pour pouvoir m'adapter à eux, et pouvoir répondre à leur besoins.

PH : Et quand vous vous étiez élève, vous aviez l'impression que les enseignants s'adaptaient à vous ?

CH : Oui complètement

PH : Qui répondaient à vos interrogations.

CH : Oui complètement, parce que par exemple quand je suis en BTS, moi je venais de BT, y a des gens qui venaient de général, un peu comme les élèves que j'ai eu après, et effectivement moi j'étais en terme de couture j'étais beaucoup plus en avance, alors qu'en terme général j'étais beaucoup plus en retard que les autres, alors y a eu de l'aide des professeurs, mais aussi beaucoup d'entraide entre nous, c'est-à-dire que moi j'ai des, des, des élèves qui étaient dans ma classe, qui restaient 1/2 heure de plus le soir pour m'expliquer un exercice de math, ou de physique, et moi je leur rendais l'appareil quand il fallait leur expliquer quelque chose sur la couture etc., parce que moi c'était la 6^{ème} année où j'en faisais eux c'était la première année et heu, et c'est sûr que c'est difficile, la réadaptation est difficile.

PH : Vous disiez toute à l'heure, quand j'ai commencé en BEP, le fait de faire des choses avec mes mains, je comprenais plus ce qui se passe, dans l'enseignement, dans l'enseignement général, vous expliquez ça ? pourquoi est-ce que vous allez dire alors que ce n'est pas le fonctionnement normal, vous arrivez, vous pouvez m'expliquer ça ?

CH : Je pense que c'est vraiment adapté à chacun, je dis pas que les matières, la filière générale, n'est pas bonne, elle n'est pas bonne pour moi, c'est vraiment adapté à chacun, y a des gens qu'ont besoin heu et qui sont doués pour ça, pour fabriquer avec leur mains, pour créer, pour réfléchir à des choses concrètes, et pour moi en tout cas c'était parfaitement adapté, et il faut arrêter de dire que les matières générales c'est pour les meilleurs, et les matières techniques c'est pour les moins bons, c'est pas vrai du tout, on a tous un caractère différent, on est tous.. on a tous une façon d'apprendre différente, y a des gens qui retiennent en écrivant, y a des gens qui retiennent en, juste en lisant, y a des gens qui retiennent en faisant, moi je fais partie de ces gens qu'ont besoin de faire avec mes mains, et c'est comme ça que j'apprends et c'était parfaitement adapté pour moi, je pense pas avoir perdu deux années d'études et je pense qui m'a fallu ces deux années-là pour trouver ma voie et pour être objective sur ce que moi j'étais capable et ce que j'avais envie de faire.

PH : Les deux années de BEP, mais après en BT VCM et en BTS IMS, IMS oui, ? c'était la même chose parce on continue à faire des choses quand même ?

CH : Oui oui, alors je me suis vraiment accomplie dans le VCM, parce que moi ce qui me plaît c'est vraiment l'artisanat, le savoir-faire français etc.... après l'industriel, ça été une autre façon de voir les choses, qui est aussi très intéressante, qui moi me passionne moins, après je l'ai vue dans mes expériences professionnelles puisque j'ai fait de l'industriel, mais heu, mais moi ce qui me correspondait le plus c'était le VCM mais j'ai voulue effectivement voir, voir plus loin et voir autre

chose puisque ces métiers-là en fait sont tellement larges, on peut faire tellement de choses, qui faut voir tout ce qu'on peut faire, et il faut prendre le temps d'essayer chaque chose.

PH : Très bien, une des particularités de l'établissement, on en parlait toute à l'heure, c'est, heu, le défilé de mode une fois tous les deux ans, vous en, d'abord vous en reprenez quoi de, de ces défilés de mode, puisque vous y avez participé ?

CH : Oui j'ai même été coordinatrice le, le dernier défilé, donc j'étais vraiment dans les coulisses, l'organisation, moi j'en retiens que des bons souvenirs, c'est vraiment une, une coalition avec les professeurs, les élèves, les professionnels qui sont sur place et qui nous aident à organiser ça, et c'est c'est un vrai souvenir de création c'est un vrai souvenir d'effervescence, c'était une des meilleures années de, d'études que j'ai fait ici, ça nous laisse vraiment place, chose qui est un peu plus difficile après dans le professionnel et qui se mérite, là on a vraiment l'occasion de s'exprimer, et de prendre part, de prendre part à ces show qu'on, qu'on idéalise complètement quand on est jeunes.

PH : Et vous avez participé au concours ? non ?

CH : Oui, oui également,

PH : Donc votre modèle a défilé ?

CH : Oui

PH : C'était en quelle année ça ?

CH : Alors, j'ai fait ben les deux, les deux derniers défilés, c'était en 2010 et en 2008

PH : D'accord, 2010 c'était le thème couture, (CH : c'est ça) ph : 2008, je ne sais pas

CH : C'était la Petite Robe Noire il me semble.

PH : La petite robe noire, d'accord, ah oui oui tout à fait, tout à fait,

CH : Et j'ai même également travaillé dans, grâce à Albert de Mun, pour Mode Amont, on avait un projet ou on devait travailler uniquement avec les accessoires, donc Mode Amont c'est donc le salon de mode accessoires, de première vision, et j'ai été exposée pendant une semaine toute la durée du salon avec un modèle que j'ai par la suite fait évoluer, transformer pour pouvoir défiler, sur le défilé du lycée. Donc voilà c'était vraiment des projets professionnels qui m'ont passionné et qui m'ont permis aussi à moi de mettre un pied dans le monde, dans le monde professionnel, concrètement à faire affaire avec des fournisseurs etc... heu c'est très intéressant.

PH : Très bien ! ben tout ça c'est un beau parcours ! Comment est-ce qu'on peut heu, résumer, non pas votre parcours, parce qu'il est loin d'être terminé, mais j'allais dire la façon dont les choses se passent, quelques mots ou en 1 mot, la façon dont la transmission se passe à Albert de Mun, la façon de travailler des enseignants, comment est-ce qu'on pourrait résumer en quelques mots ?

CH : Alors chacun, chacun a vraiment sa personnalité en quelques mots c'est, c'est adapter c'est adapter vraiment à chacun

PH : D'accord, d'accord

CH : Moi j'ai le souvenir d'une dame, Mme DEGRASSE, qui avait plusieurs années d'expérience, que j'ai, j'avais vraiment de l'affection pour cette dame malgré tout le respect etc... on étaient pas familières mais j'avais énormément de respect elle m'a passé cette passion du métier qui elle avait des années d'expérience concrètes dans le métier m'a passé des p'tites techniques, des p'tites choses qui me servent toujours aujourd'hui après j'ai eu d'autres personnes qui étaient beaucoup plus cadrées beaucoup plus par exemple dans l'industriel, donc vraiment chacun m'a apporté avec sa personnalité et son expérience des petites choses qui aujourd'hui me servent encore.

PH : Très bien, ben merci beaucoup

CH : Je vous en prie,

PH : C'est gentil

CH : Avec plaisir

PH : Heu.....

CH : De savoir c'qu'on veut faire, c'est trop, enfin moi j'étais beaucoup trop jeune à l'époque quand on m'a demandé, on m'a conseillé ça donc je l'ai fait parce j'avais aucune idée de ce que je

voulais faire et je pense qu'il faut prendre le temps aujourd'hui, de savoir qui on est, comment on fonctionne aussi, chaque chose est adaptée, il n'y a pas de meilleur ou de moins bons,

PH : oui mais c'est deux choses différentes, quand vous dites on me demande de choisir alors qu'en fait avez dit toute à l'heure très justement moi j'ai besoin de faire pour apprendre, et donc il faut qu'on vous fasse faire pour que vous puissiez apprendre ça ne veut pas dire pour autant qu'il faut que vous ayez choisi votre voie...

CH : Mmm.

PH : Vous comprenez ?

CH : Oui, oui,

PH : Dans la tête des français, à partir du moment, tous les gens qui ont besoin de faire pour apprendre, faut qui choisissent un métier, et pourquoi ? ce n'est pas normal. Pourquoi est-ce qu'on les oblige à choisir un métier ?

CH : C'est se fermer les portes...

PH : Ça n'a pas de raison, c'est ce que vous venez de dire, on n'a pas à choisir trop tôt ça ne sert à rien et heu, vous devez pouvoir avoir plusieurs formes de formations d'apprentissage

CH : et de plus qui aboutissent sur beaucoup de métiers

PH : ben bien sûr ; ça c'est la cerise sur le gâteau, parce qu'en plus dans l'enseignement professionnel effectivement on aboutit sur des métiers on est dans la vraie vie les noms que vous avez cités, Dior, Chanel, Dior, enfin etc... c'est quand même, si ça ce n'est pas la vraie vie,

CH : Et avec nos parcours, le VCM plus le BTS généralement l'artisanat et l'industriel aujourd'hui je peux faire, je ne sais pas peut être, 30, 35 métiers différents tout est segmenté dans la vie professionnelle, nous on nous apprend à tout faire tout de A à Z, mais tout est segmenté réellement chaque chose est un poste différent donc

PH : Mmm, oui mais on a besoin de tout vous apprendre de A à Z.

CH : Ah oui oui effectivement

PH : On ne peut pas faire autrement

CH : C'est là où on sait ce que nous on préfère et là où on a envie d'évoluer

PH : Mmm, faut que vous ayez une vision aujourd'hui vous avez besoin d'avoir une vision globale, l'industrie a quand même, c'est compliqué c'est assez compliqué on est dans un secteur d'activité qui est quand même assez compliqué

CH : Qui évolue tout le temps surtout

PH : Oui, très bien, ben on a pris... ;

CH : Eclats de rires.... *

PH : Pourquoi pas, c'est, ça ne me gêne pas, enfin sauf si ça vous gêne de le dire

CH : Rires, non...

PH : Il n'y a pas... au contraire c'est (bafouillements) je vais vous expliquer pourquoi je veux, j'aimerais bien qu'on puisse un peu reprendre ce...

PH : Voilà...

CH : Oui

PH : Vous comprenez ?

CH : Ah oui oui... c'est pour ça que je suis venue aujourd'hui

PH : Parce que là on est en train de parler de conseil de discipline mais ça, ce n'est pas grave mais quand on est train avec des gamins qui arrivent ici et qui sont dans un état épouvantable faut qu'ils arrêtent de considérer que parce qu'ils ont eu des problèmes qu'ils sont foutus ça y est terminé on en parle plus au contraire enfin je.

CH : Complètement moi je suis arrivée j'étais dans une, sans lancer un énorme mot mais c'était une détresse émotionnelle, c'est-à-dire que je venais d'un circuit général où je retrouvais pas ma place plus de lycée voulait de moi car ma deuxième année que j'avais déjà redoublée était catastrophique je suis arrivée ici je criais au secours, avec tous mes professeurs j'étais en dehors de toutes les limites on passait, l'équipe pédagogique a réussi à me rattraper je n'sais pas comment parce qu'effectivement moi aux poses j'allais fumer dans les toilettes, on m'interdisait de sortir ben

je sortais en douce j'étais dans heu, et puis c'était mon âge aussi , la rébellion complète et ici on m'a donné des règles on m'a donné un métier, on m'a, on a donné un sens à ma vie d'un coup chose que ni ma famille ni mes amis arrivait à me donner quoi et ici je pense à Madame Meyniel qui a vraiment été une dame très très (je vais pleurer) mais Madame Meyniel a été de très très important pour moi et je la remercie aujourd'hui d'avoir supporté la jeune fille que j'étais à l'époque, et c'est grâce à elle je pense que je suis devenue la femme que je suis aujourd'hui complètement

PH : Mmm, mm, ah bah, la notion, de, vous avez parlé toute à l'heure d'un autre professeur aussi..

CH : Mmm, Madame Degrasse

PH : Ben oui les relations directes avec y a dans cette formation aussi cette dimension là

CH : C'est des exemples, c'est des exemples de vie (ph : bah bien sûr) ; c'est des gens vers qui ont tenté, et c'est des gens, c'est des parcours de vie qu'on a envie d'emprunter

PH : mmm

CH : On avait besoin de réponses

PH : Y avait Mme Chapelle quand même !

CH : Oui mais je ne l'ai pas eue en professeur (ph : ah ; rires) ; je ne l'ai pas eue en professeur

CH : Mais oui oui, c'est important, c'est important de trouver des réponses quand on a cet âge-là, et qu'on est dans un système scolaire qui nous, qui ne répond plus à nos attentes.

PH : Qu'est-ce que vous diriez à un jeune qu'est en 3^{ème} qui se retrouve dans cette situation-là ?

CH : Je lui dirai d'essayer de faire pleins de stages, un maximum l'été, dès qu'il a du temps libre, de voir ce que c'est la vie professionnelle, de s'écouter lui-même et de pas forcément écouter les orientations où ce qu'on lui dit, de vraiment s'écouter lui-même de savoir ce qu'il aime et d'essayer, d'essayer, d'avoir un maximum de stages, de conventions, d'essayer concrètement, voilà au lieu de partir en vacances de, c'est sûr c'est pas facile à cet âge-là de choisir, de prendre des décisions de, du coup faut essayer, il faut se lancer et il faut essayer de faire des stages et des choses concrètes.

PH : Très bien, merci !

Fin de l'interview

Hermine B.

Interview lundi 13 novembre 2017

<https://www.youtube.com/watch?v=HzcHJGCKuSE>

PH : Je vous expliquerai après, ça peut attendre 2 minutes, excusez...

HB : Je vous en prie

PH : Apparemment, y'a... oui c'est bizarre, heu donc oui, donc après, entre Saint Sébastien sur Loire, heu Saint Sébastien sur Loire, comment ça s'appelait l'établissement ?

HB : La Baugerie !

PH : Oui mais attends La Baugerie ça existe encore

HB : Oui

PH : Pourquoi vous dites que ça existe plus ?

HB : Je n'ai pas dit, non mon diplôme n'existe plus, le bac génie mécanique

PH : Ah !!!

HB : Là le lycée il existe toujours, c'est le Bac Génie Mécanique qui n'existe plus, le BEP...

PH : Donc à La Baugerie ils ont supprimé, ils ont supprimé la filière bâtiment (oui oui non) mais la filière couture existe encore

HB : Non non ça existe encore mais après le BEP il a changé de nom, maintenant c'est MMV, alors que moi c'était IMS, et heu je crois que Génie Mécanique j'étais la dernière promo à le faire

PH : Mmm mmm mm

HB : Ont étaient 8, vous imaginez, c'était petit comme IT

PH : Donc après vous arrivez en BTS, donc vous vous êtes motivée pour le bac techno en trouvant effectivement une motivation qui n'était pas liée directement au métier mais qui par rapport au cursus

HB : Je n'ai pas envie de refaire 3 ans

PH : Et puis ensuite vous arrivez en BTS heu donc BTS IMS toujours Institut des Matériaux, euh Institut...

HB : Industrie des Matériaux Souples

PH : Industrie des Matériaux Souples heu ici donc au Lycée Albert de Mun heu alors pourquoi au lycée Albert de Mun parce qu'à la Baugerie ça n'existe pas

HB : Si si à la Baugerie (PH : si ça existe ?) ça existait.

PH : Alors pourquoi vous êtes restée ?

HB : Alors je vais être assez, heu, je vais me la péter un p'tit peu là... heu ben j'ai pas bossé, enfin j'avais bossé 4 ans assez dur pour arriver Major et avoir mon bac avec mention et le BTS de la Baugerie prenait beaucoup beaucoup beaucoup de bac pro j'avais pas envie d'être avec un niveau bac pro, alors que je savais qu'à Albert de Mun j'aurais un meilleur niveau c'est bien pour vous c'est pas très bien pour la Baugerie mais du coup je préférerais avoir un meilleur niveau et du coup j'ai eue l'opportunité parce que fallait quand pouvoir monter sur Paris et j'ai eue l'opportunité de pouvoir monter sur Paris donc j'en ai profité pour m'és... pour m'émanciper et avoir un meilleur niveau sur mes diplômes j'avais pas envie de travailler pour être avec des Bac Pro c'est pas très gentil mais

PH : Non non mais c'est la réalité, de toute façon (voilà) c'est comme ça, c'est comme ça

HB : Alors y'en avait aussi mais du coup c'était, je sentais un critère de sélection plus élevé que dans le lycée où j'étais.

PH : Et puis, alors donc heu, donc y a la différence de niveau est-ce que y a de d'autres niveau de différence entre la Baugerie ou d'autres établissements ?

HB : Alors j'ai fait les portes ouvertes d'Elisa Le Monnier. Je suis arrivée ils faisaient des coussins, (rires). J'ai fait donc heu ça ira merci et puis quand je suis arrivée ici bosser sur le défilé donc. Vos portes ouvertes m'ont été très efficaces pour moi ça été très vendeur du coup j'ai préféré choisir ce BTS et les écoles privées c'était hors budget pour moi et de toute manière je ne souhaitais pas forcément faire une école privée parce que je souhaitais avoir un diplôme plus complet qui me

permettait bon ben d'avoir un niveau BTS, c'est un BTS quel que soit le BTS que vous ayez fait, quand on parle BTS les gens savent de quoi il s'agit donc du coup c'était important pour moi de faire un BTS et puis après ben j'ai choisi le votre

PH : Bien sûr et vous avez, et on peut dire que vous avez de l'ambition quand même vous avez toujours eu de l'ambition ?

HB : ben oui un peu, j'ai fini Major en BTS

PH : Ouai, c'est quand même sérieux c'est quand même sérieux

HB : Après ben pff oui et oui et non, disons que c'est un métier qui est pas facile on est beaucoup et que faut se donner les moyens alors après heureusement c'est pas, c'est, y a pas que ça, y 'en a qui arrivent malgré tout et heu et j'ai peut-être galéré peut être même plus que certaines de mes collègues qui n'avaient pas forcément été si ambitieuse pendant leur scolarité donc y a pas de, y a pas de formule magique c'est pas pour autant que j'ai tout de suite, la preuve, j'ai dû faire une année d'alternance pour trouver après du travail alors que d'autres n'ont pas eu besoin de trouver d'alternance c'est pas forcément la clé de la réussite mais bon en tous cas je suis contente de mon parcours et puis après, après ben voilà ça m'a permis d'avoir une rigueur de travail que j'ai pu continuer sur mon, mon, le plan personnel et sur ma, ma petite carrière pour le moment qui ne fait que, que grandir, elle n'est pas finie.

PH : Après le BTS vous avez fait autre chose ?

HB : J'ai fait une, la chambre syndicale, l'école de la chambre syndicale de la couture parisienne, en alternance, pendant 2 ans, heu, je enfin, pour être honnête je ne trouvais pas de travail, j'ai cherché pendant un an, et tout ce qui revenait c'est que je n'avais pas d'expérience ben oui je sors d'école toujours le même problème, et donc j'ai choisi l'option de faire une alternance heu.

PH : Vous étiez dans quelle entreprise ?

HB : J'étais chez Bérénice, heu technicienne produit heu enfin je fais un peu pleins de choses chez eux, d'abord assistante de la directrice de production, puis assistante de collection, enfin au final j'ai fini technicienne produit et donc heu en alternance que j'ai choisi uniquement pour avoir une alternance et par la suite ben du coup j'ai travaillé, ça va j'ai tout de suite trouvé du travail après, la technicienne produit j'ai jamais eu de problème et puis ben y a deux ans jour pour jour ma vie à radicalement changée donc du coup j'ai changée d'orientation et heu l'enseignement c'est heu quelque chose qui m'avait toujours plu j'ai toujours dit que je finirai ma carrière dans l'enseignement et puis bon ben la vie étant ce qu'elle est pourquoi attendre de faire ce qu'on aimera faire plus tard on sait pas ce qu'on sera plus tard donc ben heu j'ai quitté mon boulot et j'ai souhaité choisir l'enseignement et j'ai eue de la chance j'ai pu être heu, enfin j'ai passé un entretien dans différentes écoles et j'ai même pu choisir l'école que je voulais donc c'est chouette et je suis donc coordinatrice pédagogique donc je suis à temps plein dans une école de mode et je suis professeur de modélisme pour les 1ères années et en parallèle parce que c'est important pour moi de garder un pied dans le métier parce qu'on est justement je suis là pour professionnaliser des étudiante donc je dois être moi-même professionnelle donc je dois être moi-même au courant de ce qui se passe dans le monde professionnel même si ça fait qu'un an c'est pas très loin mais du coup pour garder un pied dedans j'ai gardé des missions free-lance donc je travaille pour des, des créateurs et je travaille également pour des clientes plus.. La pour le coup pour des commandes plus personnelles pas à échelle industrielle à échelle unique et voilà du coup ça permet de rencontrer des personnes de garder un pied d'avoir toujours un contact avec des fournisseurs pour toujours être aux faites et de pouvoir ra, raconter des choses qui sont vraies aux étudiants parce que des fois voilà enfin quand, comme on est dans des formations professionnelles il faut être professionnelle.

PH : Vous, vous avez le souvenir quand vous étiez élève ou étudiante d'avoir entendu beaucoup de choses qui n'étaient pas professionnelles justement ? ça vous arrivait souvent ?

HB : Pas heu non alors j'ai eu de très bons professeurs qui étaient professionnelles après je sais que ce n'était pas le cas de tous les professeurs heu moi sur ma formation BTS je n'avais pas de soucis mais oui effectivement y avait de mon temps je ne voudrais pas être méchante mais oui y avait des professeurs qui n'avaient que deux ans d'expérience et qui après étaient devenus

professeurs et qui étaient un peu déconnectés parfois du monde réel. Enfin quand on est en stage on le voit bien et puis maintenant que j'ai un peu de recul oui y avait des trucs c'était un peu.

PH : Donc un bon professeur de modélisme qu'est ce qui faut qu'il ait ?

HB : Ben de bonnes connaissances et puis surtout être au courant de ce qui se passe dans, dans le métier parce que, alors je le vois je ne jetterai pas la pierre moi-même j'apprends des choses à mes étudiants parce que ça apporte une méthodologie ça. mais qui en vraie n'est pas utilisé dans le monde professionnel mais c'est vrai que après c'est pas forcément de la faute des professeurs autant que la faute du programme qui pour le coup n'est pas toujours choisi voilà après c'est vrai que y a des choses qui sont un peu obsolètes mais c'est pas grave on apprend des choses on apprend des méthodologies et puis en entreprise de toute façon on apprend toujours et on apprendra toute sa vie et moi encore maintenant même si c'est moi qui suis professeur j'apprends quand même encore des choses de par mes collègues de par mes étudiants qui reviennent de stage qu'on appris de nouvelles méthodes donc je..

PH : Et sur le plan pédagogique vous avez appris quelque chose ? on vous a enseigné des choses ?

HB : Ah oui si quand même ! ben ou

ANNA
(Ancienne élève ADM)

Interview vendredi 20 octobre 2017

PH : Bonjour Anna, c'est gentil de me rendre une visite aujourd'hui pour retracer un tout petit peu votre parcours professionnel, heu, de formation professionnelle, et un peu professionnel, puisque maintenant vous êtes dans la vie professionnelle.

PH : Alors est ce qu'on peut essayer de voir un petit peu ce qui s'est passé avant, pendant et après, le passage, à Albert de Mun ?

An : Absolument, bonjour, déjà, merci de me recevoir.

Je vais commencer, heu par, heu, vous expliquer un petit peu mon, mon parcours, j'ai vécu, heu 3 ans en Tunisie, entre heu 15 ans et 18 ans, donc, heu j'ai obtenu mon bac professionnel, heu, en Tunisie, qui avait une portée donc déjà sur les métiers tout de suite et en même temps : « (Ph : : et comment s'intitulait le bac professionnel ? »).

Ce n'était pas tout à fait un bac professionnel, c'était un, heu, ce qu'on appelait à l'époque, les, heu, les BT.

PH : mmm

An : Voilà, donc accès déjà sur les métiers de l'habillement,

PH : Bien sûr

A : Voilà, qui s'est déroulé en, en 2 années et qui m'a permis donc, heu de pouvoir ensuite en France, heu, essayer d'obtenir donc des bacs heu, enfin des diplômes supérieurs, parce que mon souhait était heu bien entendu de, d'évoluer petit à petit, en obtenant, heu des diplômes qui heu nécessitait ensuite, d'obtenir des postes intéressants heu.

PH : Et vous avez cherché, en France ?

An : J'ai cherché. A mon retour effectivement il m'a fallu donc une petite année heu, pour chercher, pour essayer d'évaluer quelles étaient les meilleures écoles, voilà, ce qui m'a permis aussi de travailler un petit peu, de façon à, à économiser, à, à pouvoir ensuite financer donc heu, ma première école heu qui était donc MJM Graphic Design, durant laquelle heu j'ai fait heu, donc un, une première année heu en stylisme modélisme, voilà.

PH : MGM, et alors après donc, uniquement la première année, vous avez eu un diplôme ?

An : Non je me suis arrêtée en fin de première année heu car heu l'école était accès heu plus sur le stylisme que sur le modélisme et heu je me suis aperçue très rapidement que j'avais plutôt envie de m'orienter vers la technique le modélisme, heu, voilà donc heu j'ai entamé des petites recherches, sur les écoles qui se prêtait le mieux à ce type de diplôme, donc heu y a effectivement ATSMAN mais vous avez la chambre syndicale qui est très connue, et vous avez également heu, l'AICP (l'académie internationale de coupe de paris) voilà.

Et donc ces écoles sont relativement couteuses, proposent quand même des formations, en contrat de professionnalisation heu dès lors qu'on trouve une entreprises souhaitant nous accueillir sur une année heu voire deux et heu durant 3 ans, donc heu 3 ans durant lesquels j'ai essayé heu de trouver une entreprise de façon à pouvoir intégrer l'une ou l'autre de ces deux écoles, heu j'ai essayé de perdre le moins de temps possible en essayant qui plus est de, heu, d'accentuer un petit peu mes compétences, heu, d'étoffer un petit peu heu mon savoir-faire donc en m'inscrivant à des FCIL donc heu a été la première a été heu L'FCIL proposé par le lycée Paul Poiret voilà en tant que toliste patronnière, j'ai suivie donc heu une année au sein de ce lycée, ce qui m'a permis également heu de rencontrer des professionnels car ces FCIL qui sont donc des formations complémentaires d'initiative locale permettent heu aux étudiants heu de faire pas mal de stages, donc cette, cette première, cette première année m'avait permis heu de (Anna : mmm) de, de m'orienter vers 3 entreprises différentes j'avais pu rencontrer donc des entreprises qui m'avaient accueillie qui m'avaient permis déjà d'avoir une première approche de ce qu'était le monde du travail et heu

PH : Et alors, après donc patronnière ?

An : Alors, heu

PH : En FCIL (formation initiative locale)

An : C'est ça

PH : Et après ?

An : La seconde, je l'ai faite au lycée, heu, Marie Laurencin

PH : Oui

An : voilà qui a été une très, très belle expérience la FCIL porte sur la lingerie corsetterie voilà, donc heu j'ai eue, heu, l'opportunité de pouvoir, heu, être accueillie en plus, heu, dans une dans une petite boutique qui crée heu des corsets qui essayait le plus possible de se rapprocher des, heu corsets du 18^{ème}, donc ça été une véritable découverte, un enchantement c'est ce qui nous rappelle aussi un petit peu heu le pourquoi du comment heu nous avons souhaité initialement nous orienter vers ces métiers et heu voilà donc FCIL que j'ai suivie tout au long de l'année et heu la troisième année, donc ça s'est fait heu à Turquetil ou là ils sont plus orientés vers le cuir, la fourrure, donc c'est pareil ça m'a permis de découvrir d'autres savoirs faire, d'autres façons de travailler des matières nobles, heu des matières totalement différentes de ce que j'avais pu rencontrer heu auparavant

PH : Et après l'AICP.

An : Et après l'AICP ; effectivement donc, heu, durant l'année à Turquetil, j'ai redoublé d'effort pour trouver donc heu une entreprise parce que je, voilà j'avais vraiment envie heu d'avoir les bases nécessaire en modélisme ces bases qui me permettrait par la suite heu de trouver un emploi et grâce à la personne chargée, la responsable, le responsable pédagogique heu de l'AICP heu j'ai pu avant que l'année commence trouver donc heu une entreprise qui finalement ma accueillie en contrat de professionnalisation voilà.

PH : donc formation de modéliste, en deux ans ?

An : En deux ans absolument

PH : Donc pour, un BTS ?

An : Pour un BTS, oui

PH : Donc, un BTS, de modéliste non métiers de la mode non ?

An : Modéliste

PH : Modéliste ? d'accord, et puis heu après vous voilà arriver à Albert de Mun.

An : absolument. Alors heu pourquoi j'ai souhaité poursuivre en Licence, heu car en arrivant donc heu au sein de ma première entreprise qui était heu un bureau d'achat donc heu de prêt à porter heu moyen haut de gamme, heu, j'ai découvert heu des métiers heu que je ne connaissais pas, à savoir chef de produit, heu assistant chef de produit, technicien de produit mm aussi c'est vrai que ce sont des métiers auxquels nous ne sommes pas confrontés quand nous commençons un, un cursus spécifique au modélisme, et, et très vite j'ai senti que j'avais heu, j'avais envie d'évoluer, heu d'acquérir des compétences, qui me permettrait un jour heu de, de pouvoir gérer une équipe de, d'être responsable de mon poste, autonome, et voilà donc heu en 1^{ère} année d'AICP je, je me suis dit que ça n'allait pas s'arrêter là, je ne m'arrêterai pas à la fin de l'AICP, mais je continuerai coûte que coûte pour obtenir les diplômes qui me permettrait un jour d'acquérir...

PH : donc l'AICP vous l'avez fait en contrat de pro, et le ; la licence pro vous l'avez fait en contrat de pro aussi ? Anna : aussi oui

Donc c'était dans la même entreprise ?

An : Non

PH : Vous avez changé d'entreprise ?

An : Voilà j'ai eu la chance, heu de, de, d'être donc, heu, accueillie dans trois entreprises différentes, voilà donc pour mes deux années à l'AICP, j'ai heu, j'ai trouvé deux contrats de professionnalisation, est ce que je peux citer les entreprises ?

PH : oui oui oui bien sûr

An : Voilà donc ma première expérience s'est faite au sein de l'entreprise Armand Thierry au sein du bureau d'achat hommes et la seconde s'est faite heu chez Décathlon à Lille, voilà ou du coup

voilà je faisais des allers retours entre Paris et Lille heu pour pouvoir travailler d'un côté à Villeneuve d'Ascq et sur le campus de Décathlon et heu retourner prendre mes cours à l'AICP.

PH : Le fameux campus où ils inventent heu un certain nombre de, de vêtements nouveaux.

An : Absolument voilà, et heu ça été une expérience très enrichissante, c'est un campus heu immense, vous avez heu 60 marques, donc voilà des marques techniques, des marques passion, heu moi je travaillais pour la marque KIPSTA qui est en charge des sports collectifs, et heu ça été une très très belle expérience, ils ont un espèce de management assez différent des entreprises qu'on peut heu, qu'on peut connaître en France, et heu, et voilà heu on est très autonomes sur nos postes, ont même des projets qui nous soumettent dès notre arrivée et heu nous faisons le point assez souvent sur l'avancée de nos projets donc voilà heu en arrivant au sein de leur l'entreprise on m'avait confié un projet et ça été très intéressant j'ai pu rencontrer justement des clubs heu aux alentours de Lille qui m'ont permis d'avancer sur mon projet, donc heu, ça été heu vraiment extraordinaire. Oui

PH : Et en Licence Pro, vous étiez dans, encore dans une autre entreprise, déjà la Décathlon, c'est très intéressant, oui et heu ça vous a permis vraiment de découvrir dans le métier du, du modélisme évidemment et de l'innovation puisque Décathlon travaille beaucoup dans l'innovation, c'est déjà beaucoup de choses, et alors donc la Licence Pro, vous changez d'entreprise ?

An : Oui absolument, alors heu mmm cette fois-ci heu j'avais été recrutée par Système U, qui donc est connue pour être une entreprise heu accès heu sur la grande distribution, mais qui développe pardon, également des produits, des produits textiles donc heu durant un an, je m'occupais des produits, essentiellement des produits femmes, et voilà donc heu ça été également une belle expérience heu qui m'a permis de comprendre un petit peu, heu toute la technicité du vêtement, heu, voilà.

PH : Et donc, Licence, tout va bien, et là vous décidez, d'arrêter les études, de continuer, d'aller travailler ?

An : Alors, heu, après l'obtention de mes licences, je, je savais pas trop je, voilà j'hésitais un petit peu, continuer, arrêter, heu il est vrai que le SIV propose mm, heu une continuité avec ce que nous, ce que nous avons obtenus ici heu au lycée, et finalement, je me suis dit qu'il était bien pour mon expérience de mettre, de mettre un p'tit peu de côté les études, de voir ce que ce allait donner, j'étais curieuse en fait, heu, de savoir quel type de poste, je pourrais obtenir avec cette licence, avec mes 3 années d'expérience, qui sont même si, effectivement c'était 3 années, en contrat de professionnalisation, sont tout de même reconnues comme étant des expériences professionnelles, (ph : bien sûr) heu durant lesquelles j'ai travaillée, j'ai acquis des compétences, voilà et voilà donc heu, après ma licence effectivement, j'ai décidé de, de, d'arrêter mm pendant un temps, même si j'avais toujours dans l'idée de reprendre un jour mes études, je pense, qu'il n'y a pas, il n'y a pas d'âge, pour reprendre ses études, et voilà heu tant qu'on peut, peu importe l'âge que nous avons, heu il est toujours possible de reprendre..

PH : Donc vous êtes sortis en, de Licence, en 2000, la licence vous l'avez terminée heu en 2014 ?

An : 2014, oui

PH : Et maintenant, et donc depuis 2014 jusqu'à maintenant, donc là maintenant vous êtes sur un poste ?

An : alors aujourd'hui non.

PH : D'accord

An : Aujourd'hui non, heu depuis, heu depuis, heu, juin dernier, car justement heu pour faire suite à ce que je disais heu, aujourd'hui j'ai décidé de reprendre mes études.

PH : Très bien

An : Donc heu j'ai travaillé pendant 3 ans, dans différentes entreprises, j'ai travaillée en tant qu'intérimaire, en CDD parfois, heu j'ai eue pas mal d'expérience, et voilà je depuis quelques mois heu j'avais dans l'idée de reprendre heu mes études de façon à évoluer, et aussi parce que heu obtenir un master, c'est aussi une satisfaction personnelle, surtout quand on, je peux dire quand on a revient de loin, quand on obtient un bac professionnel, heu qu'on a un parcours très atypique,

avec heu une école de mode, une licence pro, il est heu compliqué d'envisager ensuite un, un master, et heu, voilà donc j'avais envie de, d'entreprendre heu un, un nouveau projet, ce nouveau challenge, pour me prouver aussi que je pouvais y arriver, et, et ensuite pourquoi pas m'ouvrir des portes professionnelles plus intéressantes.

PH : Et c'est quel type de master ?

An : Alors c'est un Master en Droit Economie Gestion

PH : D'accord,

An : Avec un parcours Marketing des Ventes

PH : D'accord, et ça se passe bien ?

An : Ça se passe bien !

PH : Ça vient de commencer là ?

An : Ça vient de commencer oui...

PH : En septembre ? au mois d'octobre là ?

An : Au mois de septembre

PH : Au mois de septembre ? très bien, très bien, ben on, tout ce qu'on vous souhaite c'est ce que ça marche y pas de raisons que ça marche pas, ben non et vous vous venez, de reprendre des études, et vous venez de dire quand on a un parcours atypique, alors effectivement heu à partir d'un bac professionnel, à partir de donc voilà d'un bac professionnel, et puis un jour arriver au Master heu, et, et, surtout tous les parcours dans des écoles que vous avez cités, qui sont j'allais dire très peu connues du grand public, quand on cite l'AICP, si je cite le titre de votre Licence Pro ici, Licence Pro Management des Productions Textiles, tout le monde va dire qu'est-ce que c'est ce truc quoi, enfin voilà, en tous cas bravo et toutes mes félicitations pour ce beau, ce beau parcours,

An : Merci !

PH : Qui doit faire envie à beaucoup,

PH : Qu'est-ce que vous retenez de votre parcours, ou en tous cas, heu de ce parcours atypique ? quand vous dites parcours atypique qu'est-ce que vous, qu'est-ce que ça veut dire dans votre esprit ?

An : Alors disons qu'il n'a pas suivi le parcours classique, que d'autres pourrait avoir.

PH : Alors est ce que c'est ? alors si si y a un parcours atypique et un parcours classique, c'est quoi la différence entre les deux ?

An : Alors la différence entre les deux, c'est que, concernant le parcours classique vous allez obtenir un bac général, les portes de l'université vont vous être ouvertes assez facilement, vous allez suivre également une licence, et finalement le parcours sera un petit peu tracé, sans réelles heu embuches. Par rapport, à, à ce parcours, heu, ensuite heu, les difficultés heu, mmm heu seront les mêmes que pour eux, un étudiant comme moi aujourd'hui confronté heu à, à des matières pour lesquelles je n'ai pas toutes les notions, je veux dire le parcours atypique qui est le mien à nécessité quand même parfois, heu que je m'accroche un peu plus que, que j'y crois, parce que heu les portes ne s'ouvrent pas heu toutes très vite, donc heu c'est long, il faut être patient, et voilà heu,

PH : Qu'est ce qui aujourd'hui vous vous retrouvez sur avec des jeunes qui viennent de partout, qui viennent de ce parcours classique comme vous dites, qu'est-ce qui vous différencie maintenant que vous voyez maintenant vous êtes sur le même banc,

An : Oui

PH : Sur la même école, même banc même formation qu'est-ce que vous vous dites quand vous voyez les autres là,

An : Qu'ils sont très jeunes oui, parce que nous n'avons pas le même âge oui forcément, oui je suis en reprise d'étude j'ai peut-être heu plus de vécu, j'ai une expérience professionnelle, oui, qui me permet d'avoir un certain recul, heu je remets absolument pas en question les compétences des, des professeurs qui sont les nôtres et qui sont au contraire très intéressantes mais qui parfois heu soulèvent, des, des questions et qui apportent des, des raisonnements au niveau des, des futurs stagiaires, qu'ils seront qui moi me semblent un petit peu, un petit peu heu utopiques, voilà et heu en ayant donc cet œil un petit peu averti concernant la réalité du monde professionnel

d'aujourd'hui, voilà, je suis peut-être plus réaliste finalement et heu je suis peut-être plus pragmatique, aussi voilà

PH : Bien sûr vous avez envie de leur dire, de leur dire aux professeurs que parfois ce qui faudrait qu'ils disent aux futurs stagiaires ?

An C'est ça, de leur dire attention, heu pour la petite anecdote le stagiaire est rarement invité à prendre un café avec le PDG d'une entreprise, voilà mais heu ce sont des choses heu assez drôles mais qui finalement heu seront vite heu, seront vite délaissées par ses jeunes gens quand ils commenceront à avoir l'expérience que moi je peux avoir aujourd'hui.

PH : Et par rapport aux formateurs que vous avez eu parce que là vous parlez des formateurs que vous avez en ce moment, des enseignants que vous avez en ce moment, par rapport à tous ceux que vous avez eu du Bac Pro heu au FCIL, quelle est la différence, c'est quoi la différence entre les deux ?

An : Oui heu alors à l'AICP ainsi qu'en licence, les professeurs que nous avions étaient intervenants où professeurs présents au sein de l'établissement de façon récurrente mais qui avaient déjà une expérience professionnelle qui avaient donc déjà un regard sur la réalité de nos métiers, de nos futurs métiers, c'est ce qui fait la différence avec des professeurs qui eux n'ont malheureusement pas cette expérience-là heu comme ceux peut être des FCIL après je ne connais pas non plus leurs parcours réels mais heu mais effectivement ici à Albert de Mun, heu la majorité de nos professeurs, de nos enseignants étaient donc des intervenants extérieurs c'est vrai que ça, ça donnait une valeur ajoutée dans la mesure où ils nous faisaient part heu de choses utiles qui pourraient nous servir lors de nos, nos recherches d'emploi et lors de l'accomplissement des tâches que nous aurons que nous aurions à, à faire et voilà je pense que c'est la différence effectivement disons qu'on, on théorise moins finalement on va à l'essentiel

PH : Très bien et vous regrettez votre parcours atypique ?

An : Non ... ,non parce que finalement, c'est ce qui nous forge, c'est ce qui fait qu'on devient heu, peut-être plus tenace, plus forts et voilà mon, mon mentira, c'est quand on veut on peut et je pense qu'il c'est un petit peu heu ce que j'applique au quotidien parce que justement avec ce parcours atypique j'ai eu besoin de me dire si je veux quelque chose et bien il va falloir me donner les moyens de l'obtenir donc heu être atypique ou avoir un parcours atypique ça n'a rien de mauvais en soi, ça permet simplement de heu d'être peut-être plus, plus riche d'expériences, plus riche de tout.

PH : Et si vous aviez un message à délivrer à des jeunes, qui sont en classe de 3^{ème} par exemple, et à qui ont dit « il faut que t'aies faire un bac pro ? » ? vous leur diriez quoi ?

An : Que c'est très bien, que ça peut leur ouvrir des portes, qu'ils pensaient ou qu'ils pensent fermées, et, et que rien n'est impossible dans la vie, tant qu'on y croit il faut simplement s'en donner les moyens, voilà vous pouvez vous orienter vers un bac professionnel et revenir ensuite plus tard vers un parcours un peu plus classique, heu moi aussi en 3^{ème}, on, on m'orientait déjà vers avant que je quitte la France vers la Tunisie, vers un parcours professionnel et j'avais aussi cette inquiétude, parce qu'il est vrai qu'on, on a tendance à, à, à faire en sorte que les parcours professionnels soient un peu considérés comme des, des, des, qu'ils ne soient pas considérés comme des parcours de réussite, alors que c'est faux, on peut heu très bien réussir, on peut heu obtenir un bac professionnel, une licence professionnelle, et puis au sein même d'une entreprise, se donner les moyens de réussir, heu sans même avoir obtenu un diplôme supérieur, heu évoluer au sein de son entreprise, quand on a permis de montrer, de montrer à ses supérieurs, qu'on en valait la peine, qu'on était motivé, et évoluer, acquérir des compétences qu'on imaginait pas initialement.

PH : Bravo, bravo Anna, alors c'est quoi la prochaine étape, après le Master ? master y en a pour deux ans quand même hein !

An : Oui, oui (rires), la prochaine étape ? la tête peut-être !!! (Sourire)

PH : Rires, qui c'est...

An : Qui c'est... ! et l'enseignement plus tard, je ne sais pas, heu non pour le moment retrouver un poste heu après mon master au sein d'une entreprise heu textile, et qui puisse m'ouvrir donc des postes tels que chef de produit, chef de projet, voilà...

Ph : très bien, ben écoutez, bravo, merci, merci beaucoup, j'ai... Heu on arrête deux secondes voilà....

An : Merci

PH : En partie, ce sont des parcours professionnels ?

An : Oui, effectivement et heu selon moi, hein, les parcours professionnels sont plus intéressants que les parcours classiques, car ils permettent aux élèves finalement, heu de bénéficier d'une, d'une réelle expérience, et lorsque vous avez des personnes heu comme moi, qui lors d'un BTS, ont en parallèle occuper des postes, au sein d'entreprises qui leur ont ouvert leurs portes, et bien finalement vous arrivez sur le marché de l'emploi avec une réelle plus-value, parce que certes vous avez fait des stages, sauf qu'un stage il faut parfois passer un an sur ce même stage pour pouvoir après vos études classiques, pour pouvoir ensuite prétendre à un poste au sein d'une entreprise, mais un parcours professionnel il est très riche finalement il vous permet en parallèle de mener des études tout en ayant un pied dans l'entreprise et c'est une réelle opportunité, et donc oui effectivement aujourd'hui on considère que c'est ce n'est pas forcément une chance, une chance pardon, mais heu, s'en est une, parce que moi ça m'a évité de passer une année de plus à chercher des stages à droite à gauche, et heu j'ai des personnes de mon entourage qui elles effectivement ont eu des parcours un peu plus classiques et qui après un Master ont eu besoin de prendre une année voire deux années, heu pour trouver des stages à droite, à gauche, qui parfois n'étaient pas forcément bien rémunérés, et heu voilà ses personnes ont mis parfois du temps à trouver un poste.

PH : Et pas toujours dans le secteur

An : J'ai douté de mes capacités à intégrer l'AICP, ensuite j'ai doutée de ma capacité à pouvoir être intégrée en Licence Professionnelle, et voilà j'ai eu besoin par moment d'être poussée par mes parents et finalement ça été une, une réelle chance, et voilà j'ai pu trouver un emploi, j'ai pu faire mes armes dans plusieurs entreprises, et, aujourd'hui j'ai la chance encore de pouvoir, enfin d'avoir pu être admise au sein d'une université, donc voilà c'est... avec un peu de recul on se dit qu'effectivement c'était, c'était pas gagné c'est ce que je disais mais voilà, avec une volonté de faire, on y croit, et si nous nous croyons pas en nos chances de pouvoir réussir, heu personne d'autre n'y croira.

Que ce soit en fin de 3^{ème}, même début de lycée, sont parfois heu totalement désemparés, par le fait d'être dirigé sur des formations professionnelles parce que finalement ils ont peut-être un fort sentiment d'échec et oui c'est triste, c'est triste, parce qu'ils se disent que potentiellement, leur vie s'arrête, enfin leur vie professionnelle en tous cas, va s'arrêter sur cet échec, et qu'ils n'auront pas la possibilité un jour de mener de mener des grandes carrières, et en fait personne n'est là aujourd'hui pour leur dire mais non : « t'inquiète pas il faut juste que tu puisses t'accrocher », et heu faire en sorte heu d'y croire, surtout mais aujourd'hui de plus en plus comme vous disiez, les choses évoluent parce que même au sein de l'université les Masters sont proposés en alternance, et je pense qu'il y a un, une certaine prise de conscience sur l'importance de, de la voie professionnelle, et aujourd'hui d'ailleurs il y a une meilleure insertion professionnelle, auprès des jeunes qui finalement ont suivi, une formation professionnalisant.

Par rapport, à, à ce parcours, heu, ensuite heu, les difficultés heu, mmm heu seront les mêmes que pour eux, un étudiant comme moi aujourd'hui confronté heu à, à des matières pour lesquelles je n'ai pas toutes les notions, je veux dire le parcours atypique qui est le mien à nécessité quand même parfois, heu que je m'accroche un peu plus que, que j'y crois, parce que heu les portes ne s'ouvrent pas heu toutes très vite, donc heu c'est long, il faut être patient, et voilà heu,

PH : Qu'est ce qui aujourd'hui vous vous retrouvez sur avec des jeunes qui viennent de partout, qui viennent de ce parcours classique comme vous dites, qu'est-ce qui vous différencie maintenant que vous voyez maintenant vous êtes sur le même banc,

An : Oui

PH : Sur la même école, même banc même formation qu'est-ce que vous vous dites quand vous voyez les autres là,

An : Qu'ils sont très jeunes oui, parce que nous n'avons pas le même âge oui forcément, oui je suis en reprise d'étude j'ai peut-être heu plus de vécu, j'ai une expérience professionnelle, oui, qui me permet d'avoir un certain recul, heu je remets absolument pas en question les compétences des, des professeurs qui sont les nôtres et qui sont au contraire très intéressantes mais qui parfois heu soulèvent des, des questions et qui apportent des, des raisonnements au niveau des, des futurs stagiaires, qu'ils seront qui moi me semblent un petit peu, un petit peu heu utopiques, voilà et heu en ayant donc cet œil un petit peu averti concernant la réalité du monde professionnel d'aujourd'hui, voilà je, je suis peut être plus réaliste finalement et heu je suis peut-être plus pragmatique, aussi voilà

PH : Bien sûr vous avez envie de leur dire, de leur dire aux professeurs que parfois ce qui faudrait qu'ils disent aux futurs stagiaires ?

An : C'est ça, de leur dire attention, heu pour la petite anecdote le stagiaire est rarement invité à prendre un café avec le PDG d'une entreprise, voilà mais heu ce sont des choses heu assez drôles mais qui finalement heu seront vite heu, seront vite délaissées par ses jeunes gens quand ils commenceront à avoir l'expérience que moi je peux avoir aujourd'hui.

PH : Et par rapport aux formateurs que vous avez eu parce que là vous parlez des formateurs que vous avez en ce moment, des enseignants que vous avez en ce moment, par rapport à tous ceux que vous avez eu du Bac Pro heu au FCIL, quelle est la différence, c'est quoi la différence entre les deux ?

An : Oui heu alors à l'AICP ainsi qu'en licence, les professeurs que nous avions étaient intervenants où professeurs présents au sein de l'établissement de façon récurrente mais qui avaient déjà une expérience professionnelle qui avaient donc déjà un regard sur la réalité de nos métiers, de nos futurs métiers, c'est ce qui fait la différence avec des professeurs qui eux n'ont malheureusement pas cette expérience-là heu comme ceux peut être des FCIL après je ne connais pas non plus leurs parcours réels mais heu mais effectivement ici à Albert de Mun, heu la majorité de nos professeurs, de nos enseignants étaient donc des intervenants extérieurs c'est vrai que ça, ça donnait une valeur ajoutée dans la mesure où ils nous faisaient part heu de choses utiles qui pourraient nous servir lors de nos, nos recherches d'emploi et lors de l'accomplissement des tâches que nous aurons que nous aurions à, à faire et voilà je pense que c'est la différence effectivement disons qu'on, on théorise moins finalement on va à l'essentiel

PH : Très bien et vous regrettez votre parcours atypique ?

An : Non ... , non parce que finalement c'est ce qui nous forge, c'est ce qui fait qu'on devient heu, heu peut-être plus tenace, plus forts et voilà mon, mon mentira, c'est quand on veut on peut et je pense qu'il c'est un petit peu heu ce que j'applique au quotidien parce que justement avec ce parcours atypique j'ai eu besoin de me dire si je veux quelque chose et bien il va falloir me donner les moyens de l'obtenir donc heu être atypique ou avoir un parcours atypique ça n'a rien de mauvais en soi, ça permet simplement de heu d'être peut-être plus, plus riche d'expériences, plus riche de tout.

PH : Et si vous aviez un message à délivrer à des jeunes, qui sont en classe de 3^{ème} par exemple, et à qui ont dit « il faut que t'aies faire un bac pro ? » ? vous leur diriez quoi ?

An : Que c'est très bien, que ça peut leur ouvrir des portes, qu'ils pensaient ou qu'ils pensent fermées, et, et que rien n'est impossible dans la vie, tant qu'on y croit il faut simplement s'en donner les moyens, voilà vous pouvez vous orienter vers un bac professionnel et revenir ensuite plus tard vers un parcours un peu plus classique, heu moi aussi en 3^{ème}, on, on m'orientait déjà vers avant que je quitte la France vers la Tunisie, vers un parcours professionnel et j'avais aussi cette inquiétude, parce qu'il est vrai qu'on, on a tendance à, à, à faire en sorte que les parcours professionnels soient un peu considérés comme des, des, des, qu'ils ne soient pas considérés comme des parcours de réussite, alors que c'est faux, on peut heu très bien réussir, on peut heu obtenir un bac professionnel, une licence professionnelle, et puis au sein même d'une entreprise,

se donner les moyens de réussir Sans même avoir obtenu un diplôme supérieur, heu évoluer au sein de son entreprise, quand on a permis de montrer, de montrer à ses supérieurs, qu'on en valait la peine, qu'on était motivé, et évoluer, acquérir des compétences qu'on imaginait pas initialement.

PH : Bravo, bravo Anna, alors c'est quoi la prochaine étape, après le Master ? master y en a pour deux ans quand même hein !

An : Oui, oui (rires), la prochaine étape ? la tête peut-être !!! (Sourire)

PH : Rires, qui c'est...

An : Qui c'est... ! et l'enseignement plus tard, je ne sais pas, non pour le moment retrouver un poste après mon master au sein d'une entreprise heu textile, et qui puisse m'ouvrir donc des postes tels que chef de produit, chef de projet, voilà...

PH : Très bien, bravo, merci, merci beaucoup, On arrête deux secondes voilà....

An : Merci

Tahany A.

Interview mercredi 10 janvier 2018

TAW : J'ai redoublé ma 3ème, je n'avais pas du tout le comportement avant de quelqu'un qui pouvait rentrer vraiment dans le privé. Je m'habillais vraiment jean déchiré, pas une bonne manière de m'habiller. Du coup quand je suis venue là, ça m'a un peu effrayé parce qu'on m'a demandé de me mettre en tailleur, il fallait mettre des chaussures de ville, des choses que je n'avais pas, donc j'ai dû refaire toute ma garde-robe. J'ai eu un déclic ; je suis passée d'une élève en 3ème qui était vraiment très très très faible en maths, en français, des 3 de moyenne, 4 de moyenne, et puis directement dès le 1er trimestre j'ai eu le déclic, et 19 de moyenne en maths, 19 en anglais, j'avais vraiment de très bonnes notes.

Donc j'ai fait une 1ère année de BEP Comptabilité Finances, et après on m'a proposé d'aller en 1ère d'adaptation pour changer de filière parce que c'était beaucoup trop facile pour moi le professionnel, et j'ai voulu faire du coup une terminale Comptabilité Finance des Entreprises et diplôme que j'ai réussi avec une mention Bien. Oui ici, ils m'ont fait adorer les maths, leur manière d'enseigner était vraiment différente, ils étaient beaucoup plus à l'écoute, et puis j'ai eu mon déclic et tout s'est très bien passé. Mon rêve depuis toute petite c'était d'être juge pour enfant et du coup j'ai intégré la fac de droit d'Assas pendant deux années.

PH : Très bien

TAW : Je suis tombée malade et donc j'ai dû prendre des cours par correspondance, j'ai dû rester à la maison, donc j'ai dû arrêter la faculté et j'ai fait une formation avec une école française de comptabilité, j'ai eu mon diplôme et en parallèle j'ai toujours travaillé avec les enfants pour financer mes études et ça me plaisait et je pouvais dans ce domaine-là j'alignais un peu vraiment tout, la réglementation, enfin tout ce qui était civil, pénal, également la comptabilité, gestion de budget, et du coup j'ai passé les concours à la ville de Paris, concours pour être titulaire en tant que animatrice. 1^{er} échelon, j'ai fait un 2^{ème} échelon, et après j'ai décidé de passer le concours de responsable éducative ville, concours de catégorie B de la fonction publique que j'ai réussi.

PH : Bravo

TAW : Et puis voilà aujourd'hui je dirige un centre de loisirs.

PH : Très bien

TAW : En fait je ne sais pas j'ai toujours gardé un très bon souvenir de ce lycée et puis ça m'a aidé au final parce que maintenant je donne des cours privés pour des adolescents qui sont au collège je les aide, des lycéens qui passent le bac. Les professeurs sont là pour nous aider, pas forcément là pour nous embêter et qu'il vaut vraiment se donner les moyens de réussir si on a envie un jour d'atteindre le but qu'on a envie. Tout va bien !

Sandrine K.

Interview mercredi 10 Janvier 2018

PH : Sandrine, bonjour, on est très heureux de vous accueillir.

SK : Merci beaucoup PH.

PH : De vous retrouver après quelques années passées en dehors de l'établissement. Ce qui nous intéresse aujourd'hui, c'est de voir un petit peu comment les choses se sont passées, comment vous êtes arrivée dans l'établissement, comment vous avez vécu ce que vous avez vécu dans l'établissement, et puis ce qui s'est passé après, on peut peut-être commencer par le début, comment ça s'est passé au début.

SK : D'accord. Donc j'étais au collège Hulst.

PH : Oui

SK : Qui est dans le 7ème arrondissement, qui n'est pas très loin d'ailleurs

PH : Oui

SK : Et je sortais d'une 3ème assez difficile, et donc mes parents ont prévu pour moi de faire une formation professionnelle on va dire, pour commencer pour voir à peu près si je pouvais évoluer soit dans le secteur général ou alors soit une autre voie, la voie professionnelle. Je suis arrivée ici en BEP Comptabilité, j'ai fait je pense deux ans ou une année en BEP Comptabilité.

PH : Deux ans !

SK : Deux ans.

PH : Deux ans, à l'époque c'était en deux ans, ça se faisait en 2 ans

SK : Effectivement. J'ai donc fait deux ans de BEP comptabilité, que j'ai donc eue. Par la suite, j'ai fait une 1ère Bac Pro Commerce que j'ai donc eu. J'ai donc essayée par la suite d'essayer de... (hooo on ne peut pas reprendre ? on ne comprend pas !)

PH : Non, non mais continuez il comprend ne vous inquiétez pas.

SK : D'accord.

PH : Ne vous inquiétez pas il comprend

SK : Donc j'ai essayé de bifurquer sur la voie on va dire professionnelle, mais plutôt les... j'ai perdu mes mots ho la la...

PH : Ce n'est pas grave, ce n'est pas grave, ne vous inquiétez pas.

SK : Comment ça s'appelle déjà ? Je veux dire...

PH : Derrière le bac pro ? ce que vous avez fait derrière le bac Pro ?

SK : Après le bac pro il y a...

PH : Soit une mention complémentaire, soit un BTS ?

SK : Non pas un BTS

PH : Non ?

SK : Je voulais dire, je perds mes mots c'est dingue

PH : Ce n'est pas grave, ce n'est pas grave

SK : 1ère année, ça s'appelle comment déjà ? après, en bac, où il y a le bac pro et le bac STG.

PH : STG !

SK : Voilà !

PH : Bac techno ?

SK : Donc j'ai tout fait. C'est ça !

PH : D'accord.

SK : J'ai tout fait pour aller en bac technologique parce que,

PH : Oui

SK : J'estimais que la voie professionnelle n'était pas forcément la meilleure parce que j'avais des aprioris sur cette voie là

PH : Oui d'accord

SK : Je me disais que c'était une voie qui était consacrée pour les élèves qui étaient en difficulté, et qu'il n'y avait pas forcément d'opportunités par la suite, j'ai essayé et puis j'ai ratée. Après cet échec-là ne m'a pas non plus stoppé définitivement dans mon processus d'évolution pour le bac, j'ai donc passé mon bac pro Commerce, que j'ai eu. Par la suite après le bac, donc j'ai fait un BTS Commerce International, à cette époque-là donc je ne savais pas trop trop quoi faire, donc je l'ai fait parce qu'on m'avait dit que, en me renseignant aussi, j'ai vu qu'il y avait beaucoup d'opportunité de carrières en faisant ce BTS, et c'était parmi les meilleurs BTS aussi pour pouvoir accéder aux écoles de commerce et puis avoir une bonne formation pour pouvoir se présenter aux examens, aux concours, je l'ai eu, mais j'ai décidé de changer de formation, j'ai donc fait par la suite après un BTS Commerce Management des Unités Commerciales,

PH : En plus du BTS Commerce International ?

SK : C'est ça exactement et que j'ai eue.

PH : Donc un 2ème BTS ?

SK : Un 2ème BTS effectivement.

PH : Donc vous avez deux BTS aujourd'hui ?

SK : C'est ça. Et donc...

PH : Donc après votre bac pro vous avez eu 2 BTS ?

SK : C'est ça.

PH : Donc il n'y avait pas besoin du bac techno ?

SK : Oui effectivement, il n'y avait pas forcément besoin du bac technologique, mais après c'était l'idée que je me faisais à cette époque-là.

PH : Voilà.

SK : C'était une idée vraiment très très erronée parce qu'au final après le bac pro on peut tout faire concrètement parce que j'ai réussi à faire pas mal de choses vous allez voir par la suite.

PH : Après un bac pro on peut tout faire !

SK : Tout, vraiment tout. On est vraiment exactement comme ceux qui ont fait les bacs généraux, où alors les bacs techniques on va dire, parce que en fait il ne faut pas penser qu'en faisant un bac professionnel il y a une barrière juste après.

PH : Oui.

SK : Au contraire c'est même limite un apprentissage en plus que l'on a pour la suite. Donc moi par exemple quand je suis arrivée en école de commerce, parce que j'ai accédé à une école de commerce que j'ai eue sur concours, on va dire l'université Pierre Mendés France, donc j'ai fait là-bas une licence Eco-Gestion, quand je suis arrivée j'avais beaucoup de notions que j'avais apprises justement de par mes BTS,

PH : Voilà.

SK : Il y avait des matières comme le management que d'autres n'avait pas forcément vu, la comptabilité approfondie que d'autres n'avait pas forcément vu, et puis les matières techniques qu'ils ne connaissent absolument pas, donc ont étaient complémentaires, c'est-à-dire qu'eux ils m'apportaient des notions, et moi je leur apportai aussi les miennes. D'où l'anglais que j'ai appris en Commerce International, le chinois, j'ai des notions en chinois, que j'avais aussi appris, donc en fait je suis arrivée en école de commerce avec un bagage on va dire intellectuel et qui m'a donc permis de le mettre en pratique lors de mon parcours en licence. Donc en licence que j'ai faite à l'université Pierre Mendés France, donc quand j'ai validé ma licence, je suis repartie faire des concours pour intégrer l'école de Commerce Scema Business School, donc c'est forcément sur concours. J'ai fait le concours et puis ils demandent un examen le Toeic, avec grâce aux notions aussi que j'ai donc eue avec le BTS Commerce International, ça fait que j'avais beaucoup de notions déjà d'anglais, donc après moi aussi j'ai grandi un peu dans un foyer où l'on parlait plus ou moins plusieurs langues.

PH : Plusieurs langues.

SK : Voilà, donc ça fait que j'avais un petit bagage quand même. Donc j'ai eu mon Toeic, et puis j'ai pu accéder grâce à mon concours à Scema Business School, donc ça veut dire que après un

BEP Comptabilité, un Bac Pro Commerce, une Licence, un BTS pardon, Commerce International, un BTS Commerce, Management des Unités Commerciales pardon, j'ai pu accéder à Skema Business School qui est quand même une très très grande école, et là-bas j'ai donc fait une licence Eco-Gestion, pardon excusez-moi Finance d'entreprises, une Licence Finance d'Entreprises, et que j'ai eue voilà sans difficultés franchement sans difficultés, dans le sens où je ne dis pas que c'est facile, ce n'est pas du tout ce que je veux dire par là, dans le sens où j'ai bien sur dû travailler comme tout le monde de manière très acharnée voire même plus, pourquoi parce que, déjà il faut comment dire, j'étais dans une université avant ça, donc le système était un peu plus complexe on va dire, donc après ça j'ai intégrée sous concours aussi l'école de Commerce Insec Business School où j'ai donc eu mon Master en Audit et Contrôle de Gestion et un Master Finance d'Entreprises encore.

PH : Bravo !

SK : Voilà comment j'ai fini mon cursus scolaire.

PH : Ce n'est que le début ! Ce n'est que le début ! Formidable ! Formidable ! Et donc maintenant là qu'est-ce que vous êtes en train de projeter ou de faire ? où qu'est-ce qui est en train de se préparer dans les semaines qui viennent ?

SK : Dans les semaines qui viennent, j'ai donc décroché un contrat en expatriée pour le Gabon dans une boîte pétrolière qui fait donc dans l'aéronautique, l'énergie, et puis donc le pétrole, et donc je pars le 1er septembre pour démarrer ma mission de deux ans en contrôleur de gestion.

PH : En contrôle de gestion ?

SK : Oui c'est ça.

PH : Très bien. Dis donc bravo ! En tous les cas toutes mes félicitations

SK : Merci beaucoup.

PH : Et toutes nos félicitations. C'est un très très beau parcours et très impressionnant. Vous diriez quoi à un élève de 3ème qui à qui ont dit « il faut que tu ailles faire un BEP ou un Bac Pro » ?

SK : Alors ce que je dirais à un élève de 3ème c'est d'y aller parce qu'il va bénéficier d'une formation déjà. Une formation qui va lui permettre de se projeter. De se projeter en se disant « bon je suis arrivé peut-être en bac pro, pardon en BEP Comptabilité, ou en BEP Commerce, et puis je vais voir à peu près où j'ai des facilités, ce qui l'intéresse, ce qui va l'intéresser aussi, et puis, et au fur et à mesure il va se diriger vers, il aura une vision future de son avenir, et à ce moment-là il ne faut surtout pas qu'il pense que en faisant un BEP ou un Bac Pro Professionnel ça va stopper sa carrière bien au contraire il aura beaucoup plus de chances justement de se challenger, dans le sens où il aura des notions qu'il aura apprises en plus, parce que c'est vraiment un plus de faire ces genres de formations avant, je ne dis pas que le côté on va dire la voie la plus directe n'est pas la meilleure, n'est pas la bonne pardon, elle est aussi bien, mais il ne faut pas penser qu'en faisant un BEP Comptabilité ou autre va empêcher toute évolution au contraire.

PH : La preuve.

SK : Voilà.

PH : Et qu'est-ce que vous j'allais dire qu'est-ce que vous retenez quelques images comme ça de votre passage ici à Albert de Mun ?

SK : Moi je retiens, la meilleure chose que je peux dire aujourd'hui après coup on va dire, c'est la discipline. La discipline pourquoi. Parce que j'ai appris énormément de choses dans cette école, la raison pour laquelle je suis revenue de mon plein gré, parce que voilà Albert de Mun apprend aux élèves à s'émanciper, à être indépendant, et à se préparer à la vie professionnelle voilà. Et je pense que c'est le plus important de savoir où on va et de savoir comment y aller de la meilleure manière. Et donc moi j'ai appris ici à me vêtir correctement, à me tenir, à parler correctement, et puis à avoir des objectifs. Et donc je pense que vraiment une école professionnelle c'est un monde on va dire professionnel d'ailleurs et qui va permettre donc à un élève où à un jeune de se voir dans l'avenir, comment il sera. Parce que quand un jeune porte des costumes avec cravate c'est comme si il était un futur patron, et donc du coup ça permet à l'enfant, au jeune de rêver, et de se voir peut-être plus tard directeur d'une école où d'une entreprise.

PH : Très bien ! Le mot de la fin ?

SK : Moi personnellement pour le mot de la fin je dirais aux jeunes de ne jamais douter de soi-même, d'eux-mêmes pardon, et puis qu'ils puissent comment dire, avoir la détermination. Parce que la détermination c'est quelque chose qui est très important. Il ne faut jamais penser que l'on ne peut pas réussir parce que moi c'est ma démarche d'esprit voilà. Donc je pense qu'il faut toujours aller de l'avant et se battre jusqu'au bout. Ne jamais penser que l'on ne peut pas y arriver parce que tout le monde peut y arriver en se donnant suffisamment les moyens de faire voilà.

PH : Très bien ! Merci beaucoup Sandrine !

SK : Merci à vous !

Fin de l'interview

SOPHIE

Interview lundi 12 février 2018

PH : Et bien bonsoir Sophie, c'est sympa de venir nous voir après votre boulot quand même

So : Oui

PH : C'est quand même une belle démarche donc on va essayer de retracer un petit peu avec vous ben d'abord ce que vous faites en ce moment

So : Alors actuellement, je travaille pour une startup, je travaille dans une startup d'influence et marketing. Je travaille dans la partie « côté marques », l'influence et marketing c'est un peu un nouveau métier donc on est un peu en plein boum aujourd'hui donc il s'agit de mettre en relation les « influenceurs » et les « marques », donc des grosses marques comme -Estee Lauder- comme -l'Oréal- comme je sais pas -Clarins- -Clinique- ou autre avec des personnes qui vous donc parler de ces produits-là sur Instagram ou You Tube et moi, mon travail en fait est de, d'une certaine façon un peu de, d'expliquer ce qu'est « l'influence marketing » d'une manière générale ou bien d'une manière très précise à travers des à travers, par exemple des recherches, des archives qu'on a. Et donc de l'expliquer aux « marques », d'expliquer par exemple si on a des nouveaux clients, des prospects, ou bien des prospects qui arrivent dans la

et ça porte un nom ce métier ? c'est « l'influence marketing »

« l'influence marketing »

PH : Oui donc vous êtes quoi ? « Influenceuse » ?

So : Non, moi je ne suis pas

PH : Comment on dit ? comment on dit

So : Alors moi je travaille donc, je suis en « marketing »

PH : Oui !

So : Je gère le département « marketing » avec une autre personne et actuellement moi je rédige

PH : Oui

So : Je fais des

PH : Mais le, sur votre fiche de paye, il y avait quoi ?

So : « L'industrie », « contact manager »

PH : Ah ça c'est un nouveau métier !

So : C'est un nouveau métier

PH : C'est un nouveau métier !

So : Oui oui oui

PH : Quand vous avez fait vos études ici à « Albert de Mun » on parlait pas de ce métier-là !

So : Non non non pas du tout

PH : donc, vous faites partie vraiment de ces gens qui intègrent maintenant des métiers qui n'existaient pas quand ils étaient en formation

So : Oui, c'est ça. Moi j'ai commencé à « Albert de Mun » enfin disons que j'ai eu ma chance à « Albert de Mun »

PH : Oui, oui

So : Madame SUNER m'a, je me rappelle de ce premier jour où je suis arrivée aux « Portes ouvertes »

Ça a remonté à très très longtemps et pourtant ça m'a vraiment beaucoup marquée, je suis venue avec mes parents, je n'espérais pas grand-chose de moi-même disons

PH : Et vous

So : En sortant de collègue

PH : Vous êtes rentrée en classe de « Seconde »

So : Je suis arrivée donc en « BEP »

PH : « BEP »

So : « BEP »

PH : Et

So : C'était ma première année

PH : et quand vous êtes venue avec vos parents donc

So : Je

PH : Avant vous étiez en « 3^{ème} »

So : Oui c'est ça

PH : Et ça se passait comment en 3^{ème} ?

So : Ça ne se passait pas bien du tout je n'étais pas, disons que l'école aujourd'hui pour moi, enfin c'est un peu un « package » On nous met un peu tous dans la même classe, on est beaucoup dans une salle, on a plus ou moins des difficultés et d'autres ont plus de chance ou plus de connaissance que d'autres et donc sont peut-être plus avantagés à un certain moment donné et donc moi, en l'occurrence, je ne sais pas, j'étais moins motivée peut-être

PH : Et alors au collège, ça a commencé déjà dès la 6^{ème} ou c'était ?

So : Non ça a commencé, alors oui

PH : Ça a commencé à aller mal ?

So : Non je pense que, disons que j'ai eu des lacunes

PH : D'accord

So : Ça n'allait pas mal, j'ai toujours été plutôt à l'écoute, plutôt studieuse, toujours très polie avec les professeurs, j'ai jamais eu de problème à c'niveau-là voilà par contre, disons que voilà j'étais un peu dans mes rêves, dans ma bulle, je me rappelle tout le temps, sur mes carnets de notes c'était : « Sophie est une rêveuse, voilà ! » et c'est vrai j'étais une rêveuse, j'étais quelqu'un qui réfléchissait vraiment beaucoup mais pas forcément en cours malheureusement et donc pour moi c'était un peu la chance ; « Albert de Mun » c'était vraiment pour moi une opportunité un peu de sauter cette étape, de nous généraliser, de nous mettre tous dans le même paquet et vraiment moi on me l'a vendu comme ça. On m'a vraiment, pour moi, le côté « professionnel », le terme « professionnel » c'est vraiment quelque chose d'important quand on est jeune parce qu'on nous met tout de suite dans un cadre où on est tout de suite plongé dans le monde du travail et où on devient adulte très très rapidement et je pense que c'est ce qui m'a attirée ici et donc oui ! donc ce premier jour quand

PH : Premier rendez-vous avec Madame SUNER

So : Premier rendez-vous avec Madame SUNER ça a été quelque chose. Je m'en rappellerai toute ma vie, je lui ai déjà dit plusieurs fois mais non pour moi ça a été un grand moment, je dirai un moment où j'ai compris qu'il y allait avoir une grande structure et en même temps donc beaucoup de rigueur et d'un autre côté on allait me laisser la chance de pouvoir découvrir quelque chose dans lequel j'allais potentiellement être bonne et à la fin de mon rendez-vous donc, Madame SUNER, m'a dit : « je vous laisse votre chance, je vous donne votre chance » et pour moi ça a été une grande phrase et *je suis un peu émotive* mais pour moi ça a été, c'était un peu ce moment tournant dans ma vie où, à l'époque on ne croyait pas en moi, on me disait que j'étais rêveuse ou autre et puis j'avais quelqu'un de très professionnelle de très rigoureuse qui me faisait un peu peur au début, pas qui m'a fait peur tout au long mais qui a tout de même structuré mon éducation, qui m'a éduquée, qui m'a donné un côté très professionnel et aujourd'hui

PH : Qui a un moment donné vous a dit : « c'est possible !

So : Voilà

PH : Vous pouvez y arriver ! »

So : C'est ça

PH : Alors après, ça s'est révélé vrai ou pas ?

So : Non pas du tout ! mais si ! je pense quece qui s'est passé c'est que donc les 2 premières années ont été très dures pour moi

PH : Oui

So : Pas parce que c'était difficile, je ne dirai pas que c'était simple mais, j'arrivais dans une école, mon école était beaucoup plus petite, j'étais à Saint Vincent de Paul à l'époque dans le X^{ème}, et

c'était une petite école mais où, on était beaucoup d'élèves dans une classe et là j'arrivais dans une école professionnelle où déjà il y avait un clash de cultures où premièrement, on devait porter la veste, les garçons le costar, tout le monde devait être bien rasé avec la bonne cravate et nous, les demoiselles on devait être bien habillées, bon je ne dirais pas, on n'était pas en hôtellerie donc on avait pas. Les chignons ou autre mais c'était quand même, voilà c'était très rigoureux, on avait quand même une tenue adaptée et pour moi ça a été un peu, ça a été un moment très important parce que justement, je ne m'habillais absolument pas comme ça, j'étais un peu bon on arrive dans notre moment

PH : Oui

So : On est adolescent, on a envie de tester un peu

PH : Oui

So : Toutes sortes de tenues et arrivée ici ça a été, j'avais un peu l'impression d'être dans une école anglaise où tout le monde est sur la même ligne . Y'a pas de groupe, on n'est pas, on vient dans tel ou autre. Voilà, on vient tous, on arrive tous sur le même, au même stade

PH : Voilà

So : On est tous sur le même pied d'égalité et en fait, je pense que c'est ça que j'ai aimé à « Albert de Mun », vraiment c'était ce moment où on partait tous de zéro, on avait tous les mêmes chances. voilà ! donc, pour moi, ça a été un peu un moment révélateur et donc les deux premières années ont été compliquées parce que je ne m'y attendais pas du tout, c'est pour ça et je me rappelle, j'ai dit à ma mère : « je vais partir, je vais partir », elle m'a dit : « écoute ! continue, fais au moins le BEP » et donc le BEP à l'école c'était sur deux ans et puis après je me suis fait des amis, j'ai apprécié l'école, j'ai aimé la structure donc j'ai continué, donc j'ai fait un Bac pro commerce donc j'ai fait un BEP Vente-action marchande et ensuite j'ai fait un Bac pro commerce et on avait des professeurs qui restaient dans le parcours donc on continuait avec eux notamment avec Monsieur Couteux, Madame Suner, on avait le même professeur d'Art plastique, on avait les mêmes, comment ça s'appelle ? les CPE. Les mêmes professeurs d'EPS. Donc ; on avait un peu ce côté très familial qui, au final, aujourd'hui, enfin si je regarde bien, beaucoup beaucoup de mes amis aujourd'hui proviennent« d'Albert de Mun » m parce qu'on a, on a vraiment ce côté très, très familial. On a vraiment voilà, on a subi les mêmes choses, on a fait les mêmes erreurs. On a et on provient un peu de la même racine. Donc on a tous grandi ensemble ? et voilà donc, par la suite j'ai continué ça

PH : Alors après le, après le B, donc ?

So : Alors après le Bac Pro

PH : Donc les choses se sont quand même beaucoup cristallisées au moment du BEP et du Bac Pro

So : Ouais

PH : Il se passe beaucoup de choses à ce moment-là

So : Moi je me rappelle que j'ai commencé le BEP, donc il me semble que c'était la deuxième année où il y avait justement une sorte de re modulation de la formation donc en fait, à l'époque c'était donc sur 4 ans et c'est vrai que comparé à d'autres études générales, tout le monde faisait le lycée en 3 ans et moi je devais le faire en 4 ans et je pense également que bon, à l'époque pour moi c'était assez sympa parce que du coup je me disais : « cool, c'est cool « . Je peux faire ça sur plus de temps, je peux prendre mon temps » et comme je, comme je suis quelqu'un qui a un caractère, là encore une fois bien rêveuse, je vais prendre mon temps, j'aime prendre mon temps d'une manière générale et puis ce n'est pas mauvais de prendre son temps. C'est quelque chose d'ailleurs qui est bien considéré aujourd'hui dans l'monde du travail même si enfin, je ne dis pas que prendre son temps c'est être lent c'est vraiment prendre son temps pour analyser les choses bien s' rendre compte de certains éléments dans son métier donc

PH : Ok

So : Et vraiment moi, ça m'a aidée au final hein

PH : Et après donc, après le Bac pro, donc BTS

So : Ici oui

PH : Toujours

So : Oui toujours

PH : Lequel ?

So : Etonnamment un BTS assistante manager

PH : D'accord

So : Voilà, et là pour le coup on était sous la direction de Madame Lossy il me semble en face du parc du Luxembourg et c'était génial parce que donc j'ai eu cette suggestion d'ailleurs de faire un autre BTS, j'en ai discuté avec plusieurs professeurs qui me disaient, voilà j'aurai pu aller en MUC et en réalité, là encore une fois, je me voyais plus humaine alors c'est-à-dire j'me voyais plus adaptée sur l'côté humain, d'assister quelqu'un, également de trouver un peu ma voie parce que faire faire des études ça nous permet de trouver un p'tit c'qu'on aime c'qu'on aime pas et j'pense que, quand on y réfléchit bien MUC pour moi c'était un peu trop complexe, il y avait

PH : Oui oui

So : Trop de chiffres, c'était pour moi c'était pas du tout c'que je voulais faire, on continuait trop dans cette voie de commerce et là encore une fois, pour moi, c'que j'aime à « Albert de Mun », c'est qu'on a justement cette panoplie, on peut faire un peu, on peut choisir un peu de tout contrairement à c'que d'autres amis à moi me disent dans leurs études, ils ont fait un tas de choses mais pour le coup c'était tout le temps dans une même direction tandis que moi j'avais la chance de faire un tas de p'tites choses voilà, j'ai fait du commerce, j'ai fait d'la vente, j'ai fait du commerce donc de manière plus précise, plus construite, et puis par la suite j'ai fait donc « assistante de manager » et là pour le coup c'que j'ai adoré là-dedans, c'est, bon les cours étaient bons, c'était pas forcément les meilleures études que j'ai faites à « Albert de Mun » mais par contre c'que j'ai vraiment adoré c'était donc, il y avait des éléments que j'aimais bien dans les études mais c'que j'ai adoré c'était les stages et j'dois dire que même d'ailleurs j'en ai pas parlé mais *dans les stages*, enfin les stages que j'ai fait également dans mes autres années, donc précédentes, m'ont beaucoup formée également, ça m'a vraiment mis sur le terrain, ça m'a permis d'être plus à l'aise avec les gens, dans l'monde du travail d'ailleurs, en parallèle j'ai travaillé

PH : Pendant les vacances

So : Dans un hôtel, j'ai fait d'la réception, j'ai fait du « back office » alors que ça n'avait rien à voir avec mon métier et pourtant, à la réception, on communique, on communique tout le temps avec les clients

PH : Bien sûr

So : Y'a du commerce

PH : Bien sûr

So : On fait d'la vente donc c'était assez intéressant également de voir que les métiers que j'faisais au début pouvaient également s'adapter dans d'autres métiers, d'autres industries dans lesquelles j'étais voilà et

PH : et donc, avec un Bac pro on peut faire un BTS

So : oui

PH : Sans problème

So : Sans problème

PH : On est à l'aise, tout ça, ça va bien

So : Oui

PH : Et après ?

So : Je pense que d'ailleurs, après le Bac, une fois qu'on a passé le cap du Bac

PH : Oui

So : On s'dit : « c'est bon, je peux tout faire » ; et c'est un peu ce côté où on est toujours très stressée

PH : Oui

So : Les parents sont stressés les professeurs sont stressés, on a envie qu'ça marche et une fois qu'on a réussi cette étape-là, on s'dit ouff !!! c'est bon, j'peux tout faire et après l'B, alors on peut

tout faire, du coup BTS et après ACE, alors comment vient l'idée d'*l'ACE* ? En fait, j'avais envie d'avoir le statut de l'élève qui a été là le plus longtemps à « Albert de Mun » donc j'ai poussé le truc jusqu'à

PH : 4 et 3 –7 oui bravo !

So : Voilà voilà, j'voulais avoir la médaille d'or

PH : Et ben voilà !

So : D'ailleurs j'l'ai jamais reçue

PH : Ah zut alors ! il va falloir qu'on vous donne ça

So : Mais non non j'rigole, j'ai, pour moi, ça a été assez intéressant parce qu'on a discuté avec Madame Visonneau et, bon j'dois dire que j'ai d'la chance de parler couramment anglais donc déjà j'ai cet avantage-là mais par contre c'était quelque chose qu'était acquis avant c'était acquis avant, j'l'ai appris dès ma naissance, c'est ma langue maternelle

PH : D'accord !

So : C'est vrai que j'me suis toujours un peu reposée sur mes lauriers en me disant : « voilà l'anglais je l'ai donc y'a pas de problème, je n'ai pas besoin d'le travailler » et pourtant c'est là où ça devient intéressant c'est que, à la maison je parle qu'en anglais de la maison

PH : Courant

So : Courant et on va pas parler politique, économie doit, on va pas parler de sujet un peu petit plus élaboré, plus poussé et donc en discutant avec Madame Visonneau à l'époque, elle me disait : « voilà ! ton anglais il est très bien, t'as un anglais fluide, tu vas en Angleterre, tout le monde te confondra avec une vraie anglaise » bon, c'est le cas, j'en suis une, mais je n'ai pas justement, je n'ai pas l'anglais poussé et c'est là où ça devient assez intéressant c'est qu'on m'a proposé de faire l'ACE et moi j'ai longtemps hésité parce que je me suis dit : « bon en fait ! c'est quand même, j'ai quand même envie d'me lancer, soit dans l'monde professionnel, soit j'ai envie d'aller dans une école de commerce » et j'avais par forcément envie de faire une Licence, j'voyais pas trop trop la raison d'en faire une, on m'avait pas trop vendu justement, j'avais pas vraiment très bien compris la vision d'école de commerce et pourtant d'un autre côté j pense que l'ACE pour moi ça m'permettait un p'tit peu déjà de m'améliorer en « langues » de m'améliorer en « connaissances » donc sur l'Europe et également de reprendre un peu des connaissances que je n'ai pas pu acquérir tout au long de mon « parcours professionnel » parce qu'en fait on fait pas de « philo » on fait pas forcément d'études super super poussées non plus

PH : D'ailleurs, c'est plus une expérience

So : Voilà c'est une expérience, c'est très accès sur le « côté professionnel » et donc en fait on a, moi j'me disais d'ailleurs j'me rappelle très très bien de Madame SUNER qui m'disait à l'époque : « là où vous aurez des lacunes plus tard, c'est la culture générale » et, moi ça m'a bien marquée, j'me suis dit : « c'est vrai, que voilà, on est toujours très accès, très fixée sur quelque chose de toujours très spécifique » et pourtant un jour, moi j'aurai besoin justement de cette panoplie d'informations, d'idées quand on arrive à table et quand on est dans le « milieu professionnel »

PH : Et l'ACE ça a permis ça ?

So : Justement, ça a permis ça

PH : d'accord

So : C'était un peu cette année très diversifiée avec un, c'était très condensée c'était 4 mois il me semble d'études et pourtant dans ces 4 mois d'études, ça a été la meilleure année d'ma vie vraiment la meilleure année d'ma vie et pourtant j'ai fait une école de commerce super sympa

PH : Et après, vous êtes partie après à l'étranger ?

So : Je suis partie à l'étranger

PH : En stage

So : Vous avez bien lu mon cv !

PH : Non, je n'ai rien lu du tout !

So : Il devine !

PH : Mais non, ben l'ACE faut aller à l'étranger !

So : Oui, ah oui oui oui, en effet

PH : Et puis après, vous êtes allée à l'étranger

So : Oui c'est ça

PH : Voilà ! et après « école de commerce », on va tout savoir

So : Oui là vous allez tout savoir ! tout mon cv. Donc, après ça, j'ai fait, donc je suis partie à Birmingham. Alors l'ACE, moi c'que j'adorai, on avait un professeur qui nous a demandé quelque chose, je ne me rappelle plus de son nom, qui nous a demandé : « qui se sent européen dans cette salle ? »

PH : Oui

So : On faisait une année assez,

PH : Oui

So : C'était une année complémentaire européenne

PH : qui est-ce qui peut demander ça ? c'est Monsieur CHMI

So : Je ne sais plus

PH : Bon ! bref !

So : En tout cas, il nous a demandé qui se sentait européen dans la salle et deux mains ce sont levées, la mienne et celle de ma sœur parce qu'on était bilingue on a pas forcément le sentiment de « frontière », on vient toutes les deux de pays européen donc on a vraiment ce sentiment-là d'être très européenne et puis à la fin de l'année, enfin à la fin du cursus scolaire, le professeur a reposé la même question et toutes les mains se sont levées et c'est là où ça devenait intéressant c'est que on nous a éduqué sur un sujet qu'on ne connaissait pas et je dirai que -facile, 70% des élèves provenaient « d'Albert de Mun »- donc c'était d'autant plus impressionnant de voir autant de personnes intéressées par le sujet et qui se sentent à la fin vraiment, qui se sentent

PH : Qui ont découvert ce que c'était que l'Europe

So : Voilà ! qui se sentent européen, qui se sentent « partie d'une mission » en quelque sorte on se sent prêt à défendre quelque chose un principe et voilà pour nous, c'était intéressant !

PH : Et le stage vous l'avez fait où ?

So : Je l'ai fait à Birmingham

PH : Dans quoi ? dans une entreprise ? qui vend des

So : Alors c'était quelque chose de très décalé pour le coup ; j'ai fait un stage dans une boîte de danse kathak, le kathak c'est une danse religieuse indienne et c'qui faut savoir c'est qu'à Birmingham il y a une très très grande population indienne et pakistanaise

PH : D'accord

So : Et donc là-bas j'étais « assistante de manager » là-bas et donc cette dame qui est danseuse et recevait donc des bourses, elle devait faire des budgets donc pour des festivals de danse etc... parce que déjà l'Angleterre est très cosmopolite mais en plus de ça, Birmingham par contre est très reconnue pour son « art », pour sa diversité dans l'art donc

PH : Oui

So : Notamment dans la danse, la musique, le chant, il y a un des plus grands conservatoires, une des plus grandes bibliothèques d'Europe là-bas donc c'était un endroit très très culturel et imbibé d'cultures là-bas et du coup je l'ai assistée dans tous ses projets et donc elle recevait des bourses européennes et on devait trouver les moyens du coup pour savoir

PH : Très bien

So : Où est-ce que cet argent allait être, voilà

PH : Et ça vous a donné envie de continuer à travailler en Angleterre ?

So : Pas à Birmingham, pas à Birmingham non mais, non j'ai adoré Birmingham pour ce côté très festif, très jeune, très dynamique, moi ça m'a permis du coup de découvrir une autre ville autre que Londres en Angleterre ça a été un peu le moment où j'me suis dit : « Ah tiens, il y a des choses pas mal ? autres que

PH : Il n'y a pas que Londres

So : Il n'y a pas que Londres comme il n'y a pas que Paris et donc non, au final, Birmingham c'était très sympa après bon, je ne pense pas que j'y retournerai mais en tout cas, c'était une très belle expérience pour moi, j'ai fait de très belles rencontres, j'ai découvert ce qu'est l'accent, « le brummy » qui n'est pas très joli et que je ne comprends pas trop trop bien mais non, ça a été un bon moment pour moi ; et donc depuis, j'ai bien réfléchi et donc en rentrant chez moi j'me suis dit : « bon ! voilà, j'ai fait 7 années à « Albert de Mun, là on peut plus me prendre »

PH : Je peux plus en faire

So : On peut plus rien faire de moi à « Albert de Mun » mis à part me pousser à continuer mes études et c'est qui faut savoir c'est que en parallèle du moment où j'passais l'examen donc de ma licence à « Albert de Mun », j'ai décidé de rencontrer quelqu'un de l'INSEC qui était un représentant ici et qui m'a dit : « écoutez voilà ! je sais que l'ACE n'est pas validé par l'Etat enfin c'est mais par contre, nous on le considère comme une première année en licence donc tu peux aller directement en Master sans problème » voilà et j'me suis dit : « bon ! me connaissant, j'peux être un peu tenace mais faut vraiment qu'on me tienne un peu par les rennes » donc du coup j'me suis dit : « j'vais passer ce concours j'vais voir où j'en suis et puis après ça

PH : bingo !

So : Après ça, bingo si ça marche tant mieux ! » je l'ai passé, j'ai beaucoup travaillé, j'ai même plus travailler pour rentrer en Master pour mon concours que pour ma Licence tellement je voulais rentrer dans cette école-là et j'ai réussi ma Licence, coup de bol ! j'ai réussi mon concours avec brio, j'étais très contente, vraiment très très bien travaillé et c'est là où en fait elle est, toute la différence de tout mon parcours c'est que j'ai commencé en m'disant : « je ne vais jamais réussir, je ne vais un peu voilà, je sais pas si, j'vais y arriver », j'ai très peu confiance en moi et petit à petit, j'ai vraiment, j'ai réussi à construire quelque chose, j'ai réussi à construire un parcours assez atypique.

PH : Un beau cv

So : Un beau cv qui moi aujourd'hui me construit, qui m'a beaucoup renforcée qui m'a aidée également qui m'a permis d'faire de belles rencontres et en plus de ça voilà qui m'a poussée à faire des choses que je n'aurai potentiellement pas fait au début donc voilà donc entre temps

PH : En, oui

So : Donc entre temps je suis partie à l'étranger et j'ai fait donc 3 mois en Australie et donc 2 mois en Australie et 1 mois en Nouvelle-Zélande ensuite je suis rentrée à Paris, je suis repartie en Allemagne pour faire fille au pair pour améliorer mon Allemand alors ce n'était pas vraiment pour l'améliorer c'était pour retrouver l'amour de la langue parce que je n'avais vraiment pas réussi l'allemand

PH : C'était où en Allemagne ?

So : Je ne suis partie à « Ham », alors j'ai décidé de partir enfin, dans une ville complètement perdue parce que je me suis dit si je vais à Berlin ou si je vais à Munich je vais arriver dans l'bus, j'vais leur parler en Allemand, ils vont voir que j'parle une autre langue et ils vont me parler soit en Anglais, soit en Français

PH : Et oui

So : Donc il fallait vraiment que j'trouve une p'tite ville où un p'tit endroit, un p'tit village qu'importe où on parlait pas très bien d'autres langues que l'allemand et j'ai trouvé « Ham », c'était très sympa, ça a été une belle expérience pour moi, pour le coup, j'étais fille au pair dans une ville où justement y'avait pas beaucoup d'candidats pour apprendre l'allemand et donc il n'y avait pas d'école qui validait, justement vous savez y'a des écoles de langues qui existent et là pour le coup, j'suis allée dans une école pour émigrés donc en fait je me suis retrouvée avec un tas de personnes, de cultures complètement différentes avec des histoires très différentes, avec, enfin, on avait tous plus ou moins des très différents et en même temps on était tous là tous ... à vouloir apprendre une langue et c'était assez beau donc ; pour moi ça m'a vraiment permis de retrouver un amour pour la langue allemande après je n'peux pas dire qu'en 4 mois je suis devenue bilingue mais au moins ça m'a permis voilà de, là encore de faire d'autres découvertes

PH : Et c'est comme ça que vous êtes arrivée sur le nouveau métier qui n'existe pas, qui n'existait pas encore

So : Oui, alors en Master justement, j'me suis retournée vers des études digitales donc la 1^{ère} année, la 1^{ère} année, ça a été très intéressant, c'était très intéressant parce qu'on a fait, bon c'était là encore une fois très très large ; j'ai fait des études bon de finance, j'étais pas très bonne j'l'avoue j'attendais qu'une seule chose, c'était d'arriver en M2 pour en finir de ma finance et vraiment être complètement ciblée sur le digital et, sur le marketing digital et donc en l'occurrence, là j'ai fait -marketing- -startup- des études digitales donc très poussées, donc c'était startup, quelque chose startup numérique je ne sais même plus l'intitulé de

PH : enfin bref

So : Mon année d'année dernière mais en tout cas c'était quelque chose de très intéressant, on a fait un peu de tout voilà et là, encore une fois, j'ai fait un stage donc en 1^{ère} année à Londres donc dans une boîte qui s'appelle *BWELNAPS* là pour le coup j'travaillais avec que des gens qui venaient d'Oxford ou de Cambridge et là pour le coup c'était incroyable pour moi, j'devais communiquer avec des gens très intelligents, qui venaient d'un monde très parallèle au mien et je n'croyais pas y arriver un jour c'était donc pour moi, c'était assez phénoménale, j'suis partie bosser chez Google, on a travaillé avec beaucoup d'personnes chez Microsoft pour le moteur de recherche Bing, on a fait, donc en fait, j'travaillais donc en marketing là pour le coup marketing événementiel et on faisait du PPC marketing donc c'est du tout c'qui est bannières sur le côté, sur les sites et on fait payer des entreprises pour payer au « clique » voilà !

PH : bravo ! bravo ! ben en tout cas, félicitations ! Deux dernières questions, très courtes

So : oui.

PH : Comment est-ce qu'on peut résumer en un ou deux mots « Albert de Mun » ?

So : Ah ça c'est dur ça ! ben oui c'est dur !

PH : Ou qualifier ou ?

So : Pour moi c'est « moteur », oui c'est « moteur », ça m'a poussée à faire des choses que je ne pensais pas pouvoir faire un jour et

PH : Ça « dynamise » quoi !

So : Oui ça « dynamise », ça me permet aussi de, je pense que ça m'a permis de me découvrir aussi, voilà !

PH : Et dernière, toute dernière chose, vous auriez devant vous des gamins de collègue là

So : Oui,

PH : Qu'est-ce que vous leur donneriez comme conseils ?

So : Oh là, pour « Albert de Mun » ?

PH : Pour leur vie, en particulier des gamins au collègue qui ont du mal

So : Je pense que, d'une certaine manière, on a tous des parcours différents

PH : Oui

So : Et moi je suis tombée tellement de fois et je me suis écrasée, je me suis sentie complètement démunie, dépitée parfois par mes notes, par la sévérité des gens autour de moi par rapport au manque de confiance que j'avais en moi et pourtant, là aujourd'hui, j'ai un bon métier, je suis dans une startup formidable, j'aime ce que je fais et je ne peux que dire que c'est, alors y'a mon métier qui, alors pardon, y'a mes études qui m'ont permis d'être là où j'en suis aujourd'hui mais ce n'est pas que les études dans la vie, il y a également « le monde professionnel » il y a les gens qui nous entourent et c'est ce qu'on fait avec ces choses-là ce qu'on devient par la suite et donc il faut pas se sentir complètement incapable parce que quelqu'un nous le dit parce que moi on me l'a dit souvent et je regardais les personnes et je souriais et je disais : « ok ! ben je vais voir plus tard et si je réussis je reviendrai vers vous et je vous le dirai face à face, voilà, pour moi c'est ça »

PH : Et bien bravo !

So : Merci

PH : Merci beaucoup !

So : C'est gentil

PH : Moi je n'ai jamais dit que vous étiez incapable

So : Non, jamais, jamais

Anne SO

Interview vendredi 15 décembre 2017 (dans son entreprise)

PH : Et bien Anne So bonjour

AS : Bonjour

PH : Merci de nous accueillir dans votre nouvelle, enfin dans votre, dans la société où vous travaillez, LYDD Consulting

AS : LYDD Consulting exactement

PH : LYDD Consulting donc on va peut-être déjà commencer par expliquer un petit peu ce que c'est qu'une belle société installée dans le 12^{ème} arrondissement

AS : Et ben c'est une société qui existe, on va fêter les 5 ans là le 31 mai, c'est une société qui a pour vocation de, d'aider les petits, les TPE, les entrepreneurs, les dirigeants qui sont souvent submergés de papier, qui ont fait des études très techniques mais qui n'ont pas pu avoir une formation on va dire sur la gestion d'entreprise et où l'idée c'est de pouvoir les aider à communiquer avec leur expert-comptable, à préparer tous leurs, leurs engagements, leurs, leurs obligations administratives et les préparer à au charisme aujourd'hui dès qu'on se lance dans l'entrepreneuriat

PH : Alors vous êtes combien dans l'entreprise ?

AS : On est, on va dire 2,5 gérantes, la gérante, moi et une, une salariée qui est là 2 jours par semaine et on a aussi une personne qui est arrivée là, qui est en, qui on a signé il y a pas longtemps, qui c'ra là donc ça va faire, 3 à 4 personnes en tout en incluant la gérante, voilà

PH : Et en plus de ça vous offrez un espace de coworking

AS : C'est ça donc l'idée c'est de, de pouvoir faire bénéficier donc, de notre, de nos locaux des personnes qui seraient, du quartier, qui seraient elles-mêmes entrepreneurs, qui auraient envie de dans un café et de, de manquer de, des fois, de confidentialité, de pouvoir se mettre chez nous, de bénéficier de notre environnement professionnel donc nous on essaie d'être sympa, on a la photocopieuse, ils ont besoin d'une impression on est là, ils ont besoin de calme, ben ils ont le calme On fait aussi société de « domiciliation », pareil, toujours dans l'idée d'administratif, de support à l'entrepreneuriat, cette idée de de de faire un, on va dire un pôle cohérent autour de la « paperasse », les personnes qui créent leur entreprise, qui ont besoin de domicilier leur entreprise ben on se dit : « pourquoi pas inclure ça » hein puisque on répondait aux critères il fallait avoir, une, un bureau fermé enfin pour que les personnes puissent, prennent en toute confidentialité donc, on s'est dit : « pourquoi pas en plus, mettre une corde à notre arc »

PH : Très bien, super ! alors, donc vous êtes arrivée dans l'entreprise mais on va, on va remonter un p'tit peu, alors soit on remonte en arrière soit on reprend depuis le début

AS : Comme vous voulez moi tout est clair dans ma tête, j'ai en fait intégré « Albert de Mun » en 2005 après

PH : Donc l'école d'infirmière et encore avant ?

AS : J'ai fait une année de fac en « science du langage » en fait, je cherchais

PH : Donc un « Bac général », au départ

AS : Disons un « Bac littéraire »

PH : Un « Bac littéraire »

AS : Un « Bac littéraire » et j'avais finalement, moi j'ai fait un « Bac » très « général » mais j'avais toujours été dans « l'concret ». Voilà , donc j'ai commencé à chercher un peu ma voix, j'avais anglais langue, j'me suis dit pourquoi pas faire à la Fac

PH : Alors le « concret » ça voulait dire quoi à l'époque pour vous ?

AS : En fait, c'que j'fais maintenant, c'était vraiment travailler, je, j'aime c'qui est créatif, je j'aime ce qui est artistique mais j'avais vraiment besoin d'avoir un travail où ben j'touche un peu à tout mais les papiers, finalement c'était quelque part, c'était mon truc

PH : D'accord

AS : Mais j'le savais pas

PH : Donc le « Bac littéraire »

AS : Ben ça me plaisait mais c'est vrai qu'parler de « Platon » c'est difficile dans une conversation, c'est difficile ! dans la vie de tous les jours, de de, à moins de vraiment, vouloir s'lancer dans une carrière de journaliste où à la limite d'historien ou être prof. c'était intéressant au niveau « culture générale » mais je, j'avais du mal à me projeter ; ils m'ont demandé : « c'que tu veux faire dans la vie » donc moi je ne sais pas trop

PH : Et le « Bac » ça s'est, le « Bac » s'est bien passé ?

AS : Le « Bac » s'est bien passé, oui oui, j'l'ai eu en 2002 et j'ai un peu, un peu navigué, un peu erré justement avant d'trouver l'BTS mais quand j'ai, j'ai, j'me suis rendue compte que la FAC ce n'était pas structuré je, j'me suis dit « non, vraiment là c'est un BTS qui m'faut pour, pour être cadrée et en plus avoir quelque chose derrière et pour que j'puisse exploiter »

PH : Et donc à la FAC vous avez fait quoi ?

AS : La « science du langage », donc, j'ai, j'ai appris des racines des langues et j'ai même fait du « hongrois » donc c'est bien, mais là encore c'est, ce n'est pas forcément la langue qui va vous permettre de, de trouver un travail dans une entreprise à moins d'être « traducteur »

PH : C'est très spécifique donc voilà donc en 2005 je, j'me lance dans un BTS que j'obtiens en 2007

AS : Après la FAC il y a eu une année de ?

PH : Infirmière

AS : D'infirmière, à c'était du « concret » là !

PH : Là c'était du « concret » !

AS : Ah y'a d'l'action !

PH : Mais ce n'était pas ma voie, ce n'était pas ma voie voilà !

AS : et pourquoi ? on sait, vous savez pourquoi, non ?

PH : ben c'est, c'est très difficile « infirmière »

AS : physiquement, j'avais mal au dos, j'avais déjà une scoliose en fait c'était

PH : Vous avez des problèmes de santé

AS : Voilà, bon puis après, je n'ai pas forcément eu, les stages les plus, les plus emballants j'ai envie de dire, y a des, des camarades qui elles voilà ont trouvé ça plus passionnant mais moi après vraiment c'était perso. A chaque fois, si j'recommencerais peut être que ça me plairait mais j'me suis dit : « non, je, je, je, je pense que l'BTS c'est fait pour moi »

PH : Quand vous avez changé comme ça de voie, de -une première année de FAC-une première année d'infirmière- vos parents ils ont réagi comment ?

AS : ils m'ont dit : « est-ce qu'un jour tu vas trouver ta voie » ?

PH : Voilà

AS : Mais, pour le coup, ma mère avait fait ce BTS

PH : D'accord

AS : A l'époque, il s'appelait, je sais plus « assistante trilingue » peut-être

PH : Alors, ça pouvait être « trilingue »

AS : Il y en a un autre

PH : Où ça pouvait être « assistante de direction »

AS : Oui mais j'crois à l'époque il y avait encore, à l'époque en 1946, donc on a fait ses études il y a

PH : Ah oui !

AS : Elle dû faire, les premiers BTS qui existaient à cette époque et elle m'avait dit : « ben, écoute ! moi avec ce, avec ça, ça m'a permis tout de suite d'avoir un travail parce que c'est, tu peux commencer peut être demain et puis tu peux, tu peux finir « office manager » si tu te débrouilles bien » enfin, c'est, c'est, tu peux travailler vraiment partout chez les petits, enfin selon tes compétences, tu peux facilement bouger de type de structure donc j'ai dit « pourquoi pas, j'vais

faire ça, j'pense que c'est, j'pense que c'est vraiment une bonne idée » et donc j'me suis lancée, j'ai fait des stages, des stages très intéressants

PH : Où ça ?

AS : J'ai fait un stage dans la société l'la 1^{ère} année du BTS et la 2^{ème} année j'ai fait mon stage chez « HERMES » où là c'était vraiment, pour le coup, c'était super et comme j'ai choisi « Albert de Mun » en fait pour ça, j'ai, j'ai, j'voulais toujours, être dans les, avoir les langues avec moi, c'est-à-dire du tertiaire et c'que j'aimais dans mon « Bac littéraire », c'était vraiment les langues, j'étais....., j'aimais vraiment ça donc j'voulais faire la CE parce qu'il y avait l'anglais, il y avait aussi une deuxième langue qu'on pouvait garder et ça c'était vraiment mon critère, j'ai trouvé ça super, j'vais enchaîner avec une troisième année qui me donnera une corde en plus à mon arc, qui fera que si j'veux faire une reprise d'étude en niveau Master, j'aurai la réforme LMD, j'aurai la, la, j'aurai la base qu'il faut pour repartir sur un Master donc c'était, c'était vraiment mon truc et en 3^{ème} année donc avec le stage en, en Angleterre, je j'ai fait mon stage, j'me suis débrouillée pour trouver une « colloc »

PH : Alors

AS : Et j'ai enchaîné sur un, mon premier job là-bas

PH : Alors l'ACE, en, en quelques mots pour, bon ce sera repris ou pas ! c'est quelque chose de particulier évidemment ! qui est spécifique à « Albert de Mun »

AS : C'est ça !

PH : Ça a été créé à « Albert de Mun », ça fonctionne comment ?

AS : C'est-à-dire en termes de cours

PH : De cours, d'organisation

AS : Alors

PH : Qu'est-ce qu'on y fait ?

AS : Ah ben on y fait, alors on y fait plein de choses que, finalement un premier cursus d'école de commerce pourrait faire parce qu'on s'y retrouve avec les professeurs qui étaient à Stanislas aussi, qui étaient professeurs de, de de 1^{ère} année, de concours, j'sais plus qu'elle école de commerce général, enfin je, je sais plus mais en tout cas c'est des professeurs qui formaient à des concours donc c'est à dire c'est pas qu'on était en ACE qu'on était moins bien formés ou qu'on était des sous-catégories ou d'écoles, ou des rejets de, de formation qu'on aurait pu faire mais qu'on pouvait pas faire donc on a vraiment eu la même chose que les autres au fait et derrière on avait donc des cours de langues, on avait un professeur, Monsieur SMITT, qui était anglais, une professeuse américaine qui touchait vraiment à tout, on faisait des, on faisait des revues de presse, toutes les semaines mais dans « l'concret » et en anglais donc on a, j'me suis vue, vue the des fois devant l'âge en travers donc on est dans « l'concret » mais en même temps on, des langues

PH : Et alors, après un long stage ?

AS : Ah ben oui parce que je, je suis allée au-delà d'mon stage, j'avais eu mon stage, j'étais prolongée dans mon stage, j'étais au-dessus de Birmingham, et après, j'suis, j'suis partie sur Oxford voilà

PH : Donc ça fait combien de temps ça ?

AS : Ben ça c'était en 2000, ben en 20..

PH : Mais le stage, il durait combien de temps ?

AS : Il a duré presque 4 mois avec la prolongation et après j'ai enchaîné 1 an, 1 an et quelques mois sur Oxford

PH : Et alors, qu'est-ce qu'il y a d'intéressant dans ce stage ?

AS : Ah ben je, je au début je pataugé complètement mais c'était intéressant, c'était que d'anglais, j'étais, en plus j'faisais du recrutement, j'étais tout le temps au téléphone, premier appel téléphonique, je paniquais, j'avais la voie qui chevrotait je, je n'en pouvais plus et, mais en fait ils m'ont dit « non, non vas-y, vas-y ils sont sympas et en plusils vont être sympas tu vas voir » donc, non mais j'étais dans l'grand bain, j'avais pas forcément, j'avais été à l'étranger, plus jeune, 2 - 3 semaines par ci par là pendant les vacances mais j'avais pas une expérience on va dire, de

l'expatriation ou du stage à l'étranger donc, le travail à l'étranger donc, du travail à l'étranger, évidemment la première fois c'est toujours un peu impressionnant de se dire : « mais là, là y'a un enjeu »

PH : Et comment on fait pour résister, comment ça se fait que ça s'est bien passé ?

AS : Ah parce que j'a j'adorai ça, moi je,

PH : D'accord

AS : J'écoutaistout le temps, pour améliorer mon accent, pour euh, j'réseautai, j'faisais des meetups dès qu'y avait une sortie, j'y allais, dès qu'il y avait quelqu'un qui m'parlait, qui cherchait son chemin j'allais lui parler pour voir, pour comprendre c'qu'il m'disait enfin je, j'osais. Voilà, enfin parce que j'avais envie d'y arriver

PH : Et sur place, les gens étaient, étaient sympas ? ont toujours été accueillants

AS : Oh oui

PH : Et

AS : Oui mais j'pense que les stages sélectionnés aussi étaient des bons stage « Albert de Mun » pour le coup avait un de stage, une bonne base de donnée et puis évidemment si nous on avait notre propre terrain de stage, on pouvait s'en servir mais bon on n'était pas à c'niveau là j'avais pas peur, chaque fois y'avait quand même une structure autour et en cas d problème j'pouvais même quand même changer de stage s'il y avait le moindre souci mais j'avais pas peur à c'niveau-là, j'avais plutôt, moi j'avais plutôt envie d'être dans les plus hauts et d'faire bien mon travail c'était ça mon

PH : Très bien et alors donc en fait le, le choix « d'Albert de Mun » il résidait dans l'fait que y'avait autre chose qui était offert à côté

AS : Y'avait autre chose offert à côté tout à fait, c'était vraiment le

PH : Le diplôme de l'Education Nationale, donc le BTS c'est bien

AS : Oui mais j'voulais le

PH : Ça ne suffit pas !

AS : C'est ça

PH : Il faut autre chose

AS : Bah moi vraiment, j'ai vu ça comme une, une marche en plus ou un palier. Bon qui m'a entre guillemets pas servi pour les études parce que j'en ai pas repris au niveau « universitaire » j'me suis dit : « Bac+3 finalement c'est bien, j'coûte pas trop cher, j'peux m'adapter », c'est pour ça que j'modulais mon cv selon hein et à votre avis pourquoi est-ce-que le lycée « Albert de Mun » s'intéresse à, ou vous fait des choses comme ça ? bah parce que vous avez envie, justement, de permettre aux étudiants de, de trouver un travail, de de s'impliquer et de leur ouvrir des portes et pour ceux qui veulent bifurquer vers une école de commerce de pouvoir le faire via des, des cycles d'admission un peu différés quoi un peu différents peut être mais en tout cas de pouvoir leur permettre de l'faire et ceux qui veulent avoir les bases pour y arriver, de de pouvoir y arriver ; c'est vrai que bah merci parce que finalement j'pense que, enfin là j'suis pas arrivée par hasard

PH : alors ça s'est passé, justement en parlant du travail donc ça s'est passé juste à la sortie d'la CE le c'est-à-dire comment les choses se sont passées à la sortie de la CE ?

AS : à la sortie d'la CE moi c'est-à-dire c'est amusant parce que à la sortie d'la CE bon j'ai, j'ai tout d'suite eu mon premier emploi en Angleterre c'est-à-dire, j'avais aucune expérience en France à part un stage parce que je n'ai pas vraiment eu d'petits boulots moi quand j'étais étudiante, j'ai, j'ai voilà, j'ai parce que « serveuse » ce n'était pas mon truc, je j'fais tout tomber, je peux tout casser donc les p'tits boulots justement, j'avais pas trop accès. Pour avoir un travail, moi je savais qu'il fallait que j'sois dans du dans du concret donc et quelque part en France dès qu'on veut faire autre chose qu'un petit boulot, il faut un diplôme, c'est-à-dire à part que « serveuse » chez Mac Do ou dans un café ou, ça veut dire un peu technique finalement parce que ce n'est pas donné à tout l'monde après j'voyais pas trop quel petit boulot j'pouvais faire si je n'avais pas déjà un bagage donc euh

PH : Alors, c'était quoi ce p'tit boulot ?

AS : Alors un Angleterre, j'ai fait de l'Intérim comme moi j'étais, pour le coup j'ai dit : « écoutez, moi vous m'donnez c'que vous voulez, moi j'suis contente je parle anglais donc vous y allez, vous me proposez c'que vous voulez » donc j'ai fait « réceptionniste », j'ai fait, j'ai rentré des données dans certaines recrutement, j'rentrai les cv au niveau, au niveau informatique, j'ai appris, j'ai appris des logiciels RH. De retour en France, j'ai réalisé que j'ai eu d'la chance de découvrir l'année d'anglais parce que en France fallait avoir un Master pour commencer à avoir une première expérience dans logiciel c'est-à-dire qu'ensuite en France on aime bien mettre des paliers avant d'pouvoir être vraiment opérationnel que là-bas, j'me suis fait, sans m'rendre compte, j'me suis fait la main sur plein d'outils et que, bah j'étais, finalement c'était même plus des p'tits boulots enfin je, je travaillais vraiment

PH : Est-ce qu'on peut dire que c'qui les intéressait également et avant tout, c'est les compétences qui vous aviez ?

AS : Oui, j'pense c'était ça c'était et, et voir c'que j'avais comme compétences au-delà de mon p'tit diplôme que j'affichais fièrement

PH : ce n'est pas le, ils sont moins intéressés par le diplôme que par les compétences

AS : Ah ben ça on peut l'voir, c'est là, c'est la motivation, c'est voir si on a quand même on va dire, du plomb dans la cervelle et si on a envie d'apprendre et à partir de là, ils vous laissent la possibilité d'le faire donc évidemment, bon voilà, j'suis partie, j'suis restée 18 mois en Angleterre, j'suis retournée en France, j'ai fait d'l'intérim et à cette époque-là je ne voulais pas de CDI parce que tous les CDI étaient, on va entre guillemets -pas bien reconnu- c'était beaucoup du secrétariat avec des tâches a..... donc non, non dé, non définies, c'était un peu, j'voyais, c'était un peu fourre-tout, c'était alors que, justement pour moi c'est pas ça ... administratif, c'est pas le reliquat de travaux qu'un DG veut pas faire ou c'était plus que ça donc il y a un peu de tout sur le marché français ... un centre de direction on peut trouver des choses vraiment très spécifiques « office manager » ou là on gère une équipe, on gère la planification, d'une voilà de toute l'équipe ou alors on peut juste se retrouver à faire des tâches enfin un peu « ingrates », que les gens voient « ingrates » donc elles deviennent « ingrates » parce qu'elle sont vues comme ça et sinon moi j'vais faire des CDD, j'vais continuer à, à bâtir mon parcours moi j'me voyais plutôt comme « freelance » mais sous un statut intérimaire c'qui fait que j'me voyais pas subir une situation de précarité, je, j'ai jamais vu le, l'intérêt pour une précarité, c'était un choix et je faisais mon morceau de puzzle en fait je bâtissais mon puzzle et un jour, j'ai dit : « non, j'veux pas faire ça ! » j'suis partie en Australie, j'ai fait exprès d'attendre d'avoir la limite pour pouvoir faire le le PVT parce que là j'avais vraiment l'expérience qu'il fallait et arriver et trouver un job sur le champ ; j'ai passé les examens d'Cambridge en plus par avoir le, le CAE donc Cambridge in Advanced English et j'lai validé et après évidemment et ben voilà donc j'suis r'tournée en France, j'ai un peu

PH : alors donc l'Australie c'est combien de temps ?

AS : Un an

PH : Un an

AS : Un an en 2014

PH : D'accord

AS : Oui

PH : Et là-bas, c'était un p'tit job aussi ?

AS : Ah non non, non non, j'ai travaillé as, comment j'pourrai dire ? comment j'pourrai traduire ? alors « office manager »officer pour tout là-bas mais c'est bien parce que derrière on, on fait vraiment beaucoup de chose.

PH : Et vous avez trouvé ça comment ?

AS : Intérim et puis

PH : C'est une boîte, une boîte d'intérim en France ? non mais

AS : Non, en Australie c'était, c'était locale hein, j'lai ai, c'était une boîte d'intérim, j'ai contacté, ils m'ont trouvé un travail en 2 jours

PH : Donc

AS : j'ai passé les tests

PH : vous êtes allée chercher sur internet pour avoir les

AS : oh non, j'suis partie en Australie, comme ça, confiante que toute façon là-bas, sur place, j'avais un visa qui de toute façon me permettait de faire n'importe quel travail

PH : d'accord

AS : comme un australien

PH : d'accord

AS : je n'avais pas, j'avais aucune restriction, voilà j'faisais c'que j'voulais

PH : d'accord

AS : donc j'en ai profité euh

PH : d'accord et comment on fait pour avoir un visa qui permette de faire ?

AS : bah c'est, bah fallait avoir moins de 30 ans à l'époque, fallait postuler et avant ses 30 ans, on peut voyager pendant sa 31^{ème} année et à ses 31 ans, fallait être rentré en France

PH : d'accord

AS : donc moi j'ai décalé mon truc pour le faire, le plus tard possible pour, voilà pour avoir vraiment le boulot que j'voulais avec l'expérience préalable que j'voulais

PH : donc vous arrivez là-bas en Australie directement, vous allez dans une boîte d'intérim et est-ce qui s'intéressent quand même à vos compétences ou est-ce qu'ils vous prennent comme ça sur votre bonne tête ?

AS : c'était plutôt, là pour le coup c'était aussi les références

PH : oui

AS : c'est-à-dire qu'ils voulaient quand même là que on ait un bagage d'accord mais qu'on ait aussi les preuves, que les anglo-saxons, oui on peut leur dire des choses ! il n'y a pas de diplôme les diplômes, c'est autre chose, les diplômes c'est pas c'qu'y a écrit, c'est c'que les gens regardent de ...donc finalement, ils ont quand même besoin de preuves mais c'est pas, ouais ils vont demander 3 références d'anciens patrons

PH : ollé

AS : ou d'collègues, ouais !

PH : ce qu'on disait tout à l'heure, construire le cv, c'est-à-dire que quand même, il faut qu'il y ait des références

AS : ah, ben toujours, oui

PH : s'il n'y a pas les références euh

AS : ce n'est pas de dire : « je pense que j'suis bien là-dedans ou je pense que c'est mon truc », non ça c'est, ça se construit, il faut pierre par pierremais, mais il faut effectivement l'travailler

PH : et après donc -retour en France-

AS : ouais

PH : et là ?

AS : là j'ai fait « d'l'associatif » parce qu'en fait, j'suis partie en Australie, j'étais tellement contente que j'dis : « j'veux qu'il y ait un avant Australie, un après Australie » je ne refais pas des boulots on va dire un peu qui qui sont intéressants techniquement mais qui qui, où il n'y a pas de « visu » ; bah j'voulais vraiment intégrer une entreprise où il y a autre chose et franchement, je, j'ai passé mon BA, c'est un miracle mais pendant ma pro, ma prospection j'me r'trouve à faire le salon, le salon SME parce que j'avais aussi l'idée à ce moment-là de, de, j'avais un projet perso., je, j'ai rencontré mon compagnon qui lui est gérant d'entreprise, j'faisais des salons comme ça

PH : vous pouvez.....

AS : dans la, plutôt la création d'entreprise et là je tombe, je tombe sur, sur Dorothée du Consulting avec qui je, je parle et à l'époque j'voulais bon voilà pourquoi pas faire auto entrepreneur, faire quelques heures pour vous, je voilà ! j'voulais y aller un peu à taton et puis, finalement, quelques mois après, Dorothée m'appelle me disant : « voilà ben écoute, j'te propose mieux, j'te propose un CDI parce que j'ai ouvert un espace, j'ai mes bureaux l'idée c'est que, il y ait quelqu'un « coworking » et qui gère les tâches que je fais pour moi, pour ma compta mais aussi les

dossiers clients et avec énormément de polyvalence, j'avais dire, mais c'est exactement c'que j'voulais en fait, j'voulais intégrer ça, une petite structure où on fait un peu de tout et on n'est pas cantonné à un type de tâche qui peut d'venir répétitive où là non, là on fait vraiment tout ça j'trouve vraiment génial ici c'est que se dire que, enfin Dorothée elle a fait, elle aussi un BTS et que, elle a créé sa boîte qui est en fait, on va dire un peu, c'était un peu contre-courant à l'époque parce que quand on était formé, moi quand ...mon BTS c'était tout l'temps « le bras droit d'un dirigeant, le bras droit d'un dirigeant » mais finalement non pas vous êtes votre propre bras droit, l'idée de s'dire : « on fait un BTS et on crée sa boîte derrière » c'était on en parlait pas et donc là pour moi c'est, c'est exactement le « jackpot » ouais, quelqu'un qui crée sa boîte après, enfin un BTS tertiaire, et qui dit : « moi, mon corps de métier c'est la paperasse, je l'assume et j'le fais vraiment très vivant et très amusant » c'est, c'est parfait c'était vraiment c'que j'voulais avoir comme discours et, et ben voilà !

PH : très bien ! et alors donc qu'est-ce que ?, j'allais dire, 2, 2 questions subsidiaires si on peut dire, la première c'est, c'est :

AS : dans votre, dans votre parcours de formation, en particulier « Albert de Mun » évidemment

PH : j'allais dire qu'est-ce qui ? c'est quoi « l'sel », le le truc qui va, qui, voilà qui qui vous a emmené après puisque, vous avez quand même un parcours, comment j'avais dire ? « marqué » hein ! « marqué » avec du « sel » quand même

AS : oui

PH : et vous l'avez trouvé où « l'sel » ?

AS : parmi quoi ? les professeurs ? l'ambiance ? moi j'ai envie de dire que Madame LEURTRAIT enfin qui a créée l'ACE c'est quand même, j'lai eu en prof. principale, prof. d'anglais en BTS, j'pense qu'effectivement c'est elle qui m'a confirmé ma voix quand même vraiment elle a été, elle a été extraordinaire et, puis le fait qu'elle a créé une section, qu'elle ait défendu, que tous les, entre guillemets et qui enlaçait un autre établissement soit quasiment tous morts et il y a que celui « d'Albert de Mun » qui est resté vivant bon ben c'est, ça prouvait quand même qu'elle avait du charisme et qu'elle savait monter, monter j'avais dire son affaire, c'est pas, voilà, ça c'est encore quelqu'un qui, qui est solide donc l'équipe pédagogique est importante et, oui puis la cohérence puis l'équipe, moi j'me souviens les filles, les garçons de, d'la promo étaient très sympas aussi, donc ça joue hein les p'tits piquants, les p'tits trucs qui fait qu'on a pas l'impression d'aller à l'école, on s'dit « non, non en fait j'apprends des trucs vraiment, je fais ma vie »

PH : on a pas l'impression d'aller à l'école ?

AS : non, j'ai pas l'impression d'aller à l'école, en même temps j'avais, bon il y en avait qui y allaient pour commencer l'BTS, p't'être à 20 ans moi, pour le coup comme j'avais fait des études avant, j'ai intégré, j'avais 25 ans donc, moi ça m'parlait pas trop l'mot « école », j'me sentais quelqu'un d'indépendant qui m'responsabilisait et qui acceptait d'être dans les clous mais j'avais pas l'impression d'aller à l'école avec –carnet d'correspondance, les parents derrière euh voilà, j'm'étais déjà éduquée

PH : bah oui, bien sûr

AS : pour leur côtécharisme

PH : et, et alors si vous aviez un, une recommandation à donner à des jeunes qui commencent leur parcours, qui sont encore à l'école justement, qui sont encore, soit encore au collège, soit encore au lycée et qui savent pas trop justement qui....., voilà qu'est-ce, qu'est-ce que vous, qu'est-ce qu'on leur donne comme conseils ou qu'est-ce qu'on, qu'est-ce qu'on leur dit ?

AS : ben j'ai envie d'leur dire que déjà qu'ils essaient de de trouver une passion, quelque chose qui leur plaît et qu'ils essaient de voir ce qu'ils doivent pour y arriver et j'pense qu'il y a aussi quelque chose, on peut leur dire c'qu'on veut mais c'est aussi toute, j'ai envie de dire l'étoffe qu'il y a autour qui est important j'pense que c'qui est important c'est qu'on, on dise aux jeunes, les écoles de commerce c'est bien mais vous pouvez aussi faire plombier c'est très bien et que, au-delà du côté « tertiaire » c'est le côté « technique » j'pense qu'on a énormément d'émigrés, les matières « techniques », « tertiaires » au profit des matières plus « intellectuelles » alors que on peut être très

« intellectuel » en faisant sa plomberie parce que quand on ouvre sa structure à côté faut vraiment savoir le faire ! et j'pense, j'ai envie de dire aux gens : « écoutez, faites ce que vous voulez et voyez comment vous voulez évoluer et vous pouvez toujours évoluer » et l'idée c'est d'retrouver les moi, des passerelles pareil pour s'perfectionner, pour reprendre des études s'il y a besoin mais de de faire c'qu'on a envie de faire. Ne pas vouloir faire les études parce que ça fait bien de dire sur le cv qu'on a fait telle école de commerce si on a envie d'être tout de suite dans l'concret, c'est très important, voilà !

PH : très bien, merci beaucoup, peut être un truc que vous avez envie de dire qui était marqué sur le papier et que j'ai, qu'on a, qui n'est pas sorti parce que je n'ai pas posé la question ?

AS : non mais, j'ai envie de dire donc en fait les 5 ans de LYDD Consulting

PH : voilà

AS : justement les 5 ans, c'est une étape dans la vie d'une entreprise

PH : faut l'noter ça !

AS : parce qu'il y a beaucoup d'entreprises qui meurent au bout de leur création donc on va dire 3 ans et que quand on a marqué l'étape des 5 ans c'est que on est quand même solide donc c'est pour ça que c'était important que ce soit marqué d'une pierre blanche et donc le 31 mai, on fait une fête avec les clients, les prestataires pour fêter les 5 ans d'LYDD

PH : très bien

AS : on va souffler les bougies

PH : on viendra souffler les bougies

AS : venez souffler les bougies

PH : très bien, et ben bravo ! et merci beaucoup.

AS : Ben merci à vous

Anne So avec Dorothée, sa responsable dans l'entreprise

Interview vendredi 15 décembre 2017

PH : Alors donc Anne So et Dorothée en fait c'est le couple de l'année

Do : Euh oui

AS de l'année depuis l'année dernière

PH : Alors, vous vous êtes rencontrées comment ?

Do : Euh alors on s'est rencontrée au salon SME en 2016.

PH : Alors SME, il faut expliquer ?

Do : Salon des entrepreneurs

PH : Voilà

Do : ah voilà, qui a lieu à Porte Maillot tous les ans

PH : Voilà

Do : En fait sur ce salon moi *j'avais*, je participais à un concours que j'avais gagné, donc j'avais en 2016, donc j'avais eu une grosse exposition médiatique et donc j'avais un stand où on vendait en fait les boxes, l'idée c'était de mettre de l'administratif dans une box et tout ça et en fait Anne So est venue *sur le*, sur le stand pour me rencontrer, a découvert donc la société, l'activité, euh et ensuite euh on s'est revue plusieurs mois après puisque Anne So a fêté ses 1 an là *y'a pas*, la semaine dernière Anne So : ouais

Do : ou il y a 2 semaines, on s'est revue il y a pas longtemps et en fait quand j'ai ouvert cet établissement ici l'année dernière euh, j'avais besoin d'avoir quelqu'un qui soit là à temps plein parce que moi j'fais beaucoup *de* de déplacements et de prestations extérieurs et donc voilà, du coup c'est Anne So qui a rejoint l'équipe en mars donc qui est la première salariée, qui est la seule salariée à temps pour l'instant euh puisque les deux autres, elles sont à temps partiel euh et puis moi qui fait temps plein à peu près et euh

AS : mmm

Do : donc voilà et donc ça fait un an et euh ça ça a été un peu l'évidence

AS : mm

Do : euh et aussi sur le, le fait qu'on a cette affinité avec l'administratif, qu'on est toutes les deux passionnées de c'qu'on fait euh qu'on partage vraiment les valeurs, moi quand j'ai créé cette société il y a 5 ans c'était important d'avoir des valeurs, de développer une philoSo, d'avoir une société qui nous r'semble, moi j'voulais avoir quelque chose dont j'sois fière, voilà ça c'était très important et donc bon ben les valeurs on s'rejoint ou on s'rejoint pas, ça c'est quelque chose qui est un peu et c'est vrai qu'là on a eu cette chance effectivement d'avoir des valeurs vraiment communes et sur le long terme finalement on arrive toujours à trouver un accord parce qu'on a les mêmes valeurs donc du coup même si on est pas forcément toujours d'accord sur des sujets finalement sur le fond on est quand même toujours d'accord donc ça c'est un peu comme un couple c'est quand même important hein « les valeurs » euh et puis après ben du coup c'qui s'passe c'est qu'Anne So est, encadre du coup les nouvelles assistantes

AS : mmmm

Do : puisque moi j'suis pas souvent là donc j'ai Daisy et Laurence euh et donc voilà donc c'est Anne So qui s'occupe des assistantes, qui les manage, qui dispatche le travail qui fait la surveillance et qui reporte à moi, voilà moi je n'aime pas trop l'management donc du coup j'avais plus tendance à déléguer cette partie qui m'plaît un peu moins euh donc voilà !

PH : Très bien, super ! et alors donc *euh, euh* aujourd'hui *euh euh* comment dirai-je ? le bon l'activité se développe évidemment hein 5 ans c'est formidable quand même ! c'est plus la création d'entreprise

Do : ah ben non là on est une « créateur », on est chef d'entreprise, on installée Le taux de mortalité d'une entreprise des entreprises c'est 2 ans

PH : ouais

Do : donc arrivée à 5 ans, c'est vrai qu'*c'est*, c'est chouette euh, moi j'ai commencé chez moi

PH : oui

Do : il y a 5 ans avec 1 000 € de capital j'ai acheté une imprimante chez Darty et j'ai lancé un business voilà moi j'ai comme Anne So, j'ai fait qu'un BTS, j'ai vécu à l'étranger également donc on est tous bilingue anglais ici euh et c'est vrai que moi j'avais, pareil j'ai été très peu en CDI aussi, j'ai fait quasiment que du CDD et d'intérim euh j'aimais pas la routine, j'avais pas envie d'm'inscrire dans la durée, j'avais pas envie d'être toujours au même endroit euh et en fait euh, moi j'ai créé cette société parce que au bout de 15 – 16 ans de salariat, j'étais un peu au bout du parcours, j'étais DAF, j'avais 33 ans, j'voyais pas trop c'que j'allais pouvoir faire de plus en fait, on m'proposait des postes avec beaucoup plus de salariés et j'ai jamais aimé les grandes boîtes donc j'avais pas du tout envie de faire ça et d'aller travailler à la Défense euh et donc en fait pendant 6 mois j'ai eu des périodes de flottement, je me suis demandée ce que j'allais faire, il me restait encore 30 ans à travailler ça a été un peu dire un matin j'me suis réveillée, j'me suis dit : « mais en fait, j'vais faire la même chose, mais j'vais l'appliquer à des gens qui en ont vraiment besoin, des gens qui représentent 98% des emplois dans c'pays dont tout le monde se fout », donc l'idée c'était de travailler localement, pas aller chercher du business, ou même pas aller travailler à l'étranger, pas aller en Chine, travailler localement avec les p'tits commerçants, les artisans, les professions libérales qui habitent Paris et l'Ile-de-France et vraiment d'apporter de l'aide à ces gens-là ; le p'tit plombier il peut être le meilleur plombier d'la planète s'il est pas un peu dans la gestion, il a aucune chance de survivre donc nous notre travail c'est d'accompagner ces petits, de leurs dire : « vous avez un savoir-faire, vous avez un métier qui est totalement respectable mais voilà, nous on est là pour vous accompagner, faire en sorte que vous pérennisiez votre activité » Donc l'idée d'épart elle est vraiment là et 5 ans après les valeurs et, c'est toujours les mêmes, on continue à accompagner les petits euh on continue vraiment à être avec eux, à comprendre leurs problématiques, à les défendre contre les grands contre les administrations et ça on a vraiment pas bougé et on bougera jamais là-dessus

PH : Super ! mais ça c'est beau ça : « et on partage les mêmes valeurs », j'vous rassure, je vous rassure

Do : 4, même peut-être

PH : Merci beaucoup

Do : ben de rien, avec plaisir

PH : Merci

11.3 Témoignages (Conscious Caterers Subtsainable Systems)Action ERASMUS

Interview Antoine FLEURY par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM : « tu réponds à Chef Moulin et Rolling ! » ; vas-y quand tu veux !

FM : donc Antoine, 1^{ère} question : « quelles sont ou quelles ont été tes motivations à participer à ce programme ? »

AF : il y en a eu plusieurs. Déjà il y a cet échange que l'on peut avoir avec différents pays, puisque le fait qu'il y ait deux, trois pays pardon différents qui participent, cela permet aussi de voir leur culture, leur façon de faire et de penser, leur façon d'être et de vivre en communauté avec eux c'est quelque chose qui pouvait m'intéresser, notamment avec les repas que l'on a pu faire comme étant donné qu'il y a des équipes qui tournent, chaque repas en fait sans forcément s'en rendre compte on mange quelque chose de différent mais qui vient aussi d'un autre pays, donc comme hier on a eu le repas en Inde, on a mangé quelque chose typique de là-bas, et c'est en fait une culture que l'on découvre en fait au fur et à mesure, sans compter le cadre exceptionnel et le mode de vie dans ce village, parce que c'est quand même assez typique on va dire, c'est autant de choses qui me plaisent qui font que ça me plaît je ne sais pas.

FM : par rapport aux étudiants et au fait du coup d'être en communauté avec des étudiants étrangers, est-ce qu'avant de venir par exemple, ça suscitait des interrogations où tu avais des appréhensions sur le fait de côtoyer des étudiants étrangers ?

AF : je n'irais pas jusque à employer le terme « appréhension », cependant c'est vrai que c'était plutôt une interrogation que je pouvais me poser parce que justement je me demandais si même au quotidien en communauté c'était aussi différent parce que je connais absolument pas la culture de ce pays-là et en soit j'ai été on va dire agréablement surpris parce que c'est des gens qui sont très gentils notamment les Indiens, qui sont très gentils, qui sont très ouverts, et en fait on se rend compte que c'est super, c'est génial de partager des moments comme ça avec des gens qui sont simples, qui sont intéressés, et qui ont un savoir-vivre et à mon avis un cœur énorme, donc voilà.

FM : et le fait justement par rapport au fait que ça se fasse dans un contexte d'enseignement où de on va dire de voie professionnelle, est-ce que cet échange finalement d'étudiants qui partagent la même passion mais dans des pays différents mais avec des cultures différentes, est-ce que pour toi c'est quelque chose qui a du sens ?

AF : pour moi ça a clairement du sens, parce que en fait à la base même si on ne se parlait pas forcément tous parce que voilà on ne se connaissait pas, c'est difficile de communiquer avec les niveaux d'anglais et tout ça, il y avait toujours un moment en fait enfin depuis qu'on est là, il y a toujours un moment où l'on se retrouve tous c'est au moment de passer à table même si on n'est pas, on a un petit peu de mal à se mélanger, au moment où l'on passe à table comme hier quand le chef d'Inde nous a fait à manger, tout le monde à applaudit, on c'est tous rendu compte que en fait c'était un moyen en fait, même si on a du mal à communiquer on se retrouve tous autour de la cuisine parce que en fait c'est une passion qui nous animent un peu tous et c'est des bons moments qu'on partagent et c'est convivial et pour moi c'est super.

FM : Ok

Inteview Sybille HOUETTE par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM : 1^{ère} question : quelles ont été tes motivations à participer à cet échange ?

SH : déjà j'ai eu aucune expérience avec des étrangers, du coup, même j'en avais parlé avec mes parents, et ils ont trouvé que c'était une bonne idée même pour un peu, pour connaître de meilleurs mots de vocabulaire, parce qu'enfin je ne sais pas si j'aurais accepté si c'était que à Paris par exemple, mais là c'est à la campagne, c'est un bon lieu pour faire un échange comme ça, enfin d'après moi.

FM : par rapport à on va dire, à la façon d'aborder cet échange, est-ce qu'entre les idées ou les potentiels préjugés que tu pouvais avoir au départ et là le fait de vivre la situation au contact des élèves on va dire dans ta tranche d'âges en milieu professionnel, en gros qu'est-ce que ça t'inspire, qu'est-ce que ça t'a apporté, est-ce que, par rapport à la relation que tu peux avoir avec les autres élèves ?

SH : je n'avais pas trop de préjugés sur ce que ça allait être, je me disais que j'allais bien voir et puis, et au final ça va, enfin j'ai parlé avec tout le monde, ils sont tous très gentils, même enfin on se comprend tous, même si on ne parle pas tous la même langue on essaie de se débrouiller en anglais ou même avec les mains, de toute façon les jeunes ça se comprend toujours un peu, mais du coup non c'est super parce qu'on enfin on a vraiment pu échanger avec d'autres personnes, d'autres nationalités, donc c'était vraiment quelque chose de cool.

FM : et toi personnellement et potentiellement professionnellement aussi, comment tu pourrais décrire cet enrichissement, est-ce que ça t'a enrichi ?

SH : oui.

FM : puisque tu as 16 ans ?

SH : oui, par exemple au potager on a planté des tomates, moi je ne savais pas trop, enfin je savais que l'on pouvait mettre de l'engrais dans les tomates, enfin pour planter des tomates, mais je ne savais pas du tout comment la mettre, ça m'a bien appris voilà ça, aussi pour le pain, enfin j'avais déjà fait du pain mais avec une machine, là c'est la première fois que je fais du pain à la main c'est hyper intéressant de voir même rien que la texture de la pâte enfin je ne savais pas que la pâte c'était aussi, elle était aussi homogène et voilà.

FM : et le fait d'être au contact d'élèves d'autres cultures de façon aussi proches est-ce que ça t'ouvre un peu des perspectives sur potentiellement la suite de choix, de partir travailler à l'étranger ou autre ?

SH : je sais que j'ai toujours voulu partir à l'étranger comme je ne voyage pas beaucoup personnellement enfin avec ma famille, j'ai toujours voulu partir et peut-être après mon Bac Pro partir pourquoi pas, surtout que je vois que je suis quand même à l'aise socialement (je ne sais pas comment dire), mais du coup, enfin je suis quand même à l'aise avec les étrangers, j'arriverais moins à ... et puis même on découvre de nouvelles cultures par exemple il nous expliquait quand on visitait le potager : « oui ça on a chez nous, ça on n'a pas, au contraire ». Donc c'était hyper intéressant de savoir ce qu'ils avaient par exemple en Inde, ce qu'ils n'avaient pas, c'était super.

Interview Thierry LENORMAND par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM : Toi, ce n'est pas ta première expérience de voyage comme ça, donc le principe c'est quoi ? mélanger des étudiants de différentes cultures, cuisiner ? vivre ensemble ? ça t'inspire quoi toi qui est prof ?

TL : un partage, et la découverte déjà du lieu, et puis de faire voir aux autres un petit peu notre culture, notre pays aussi qui est la France, et en fait le regard qu'ils ont c'est juste magnifique à voir quoi ! Et le fait de drainer aussi les élèves ça fait un engouement en fait vis-à-vis du, c'est du projet et ça construit, ça mélange les cultures, ça se retrouve dans la nourriture, on découvre des choses qu'on n'a pas forcément l'habitude, des parfums, des saveurs, des choses qu'on a l'habitude de cuisiner et là c'est juste, je n'ai pas les mots, c'est vraiment une belle expérience, une riche expérience.

FM : du coup on les a vu cuisiner ensemble, faire du pain ensemble, en fait, ils font un peu tout ensemble, c'est des choses qui existaient toi quand tu as commencé dans l'enseignement où c'est des programmes qui sont un peu nouveau ?

TL : c'est complètement nouveau oui, c'est une autre façon de s'enrichir autrement qu'en ouvrant des livres. Les livres sont bien évidemment importants, mais d'être vraiment en situation, c'est vrai que hier on a eu l'expérience avec, j'étais dans un groupe où ont étaient sur justement le maraichage donc avec juste planter des tomates ben il y a des jeunes qui n'osent pas toucher la terre, et ils se disent « mais comment ça peut pousser quoi ? ». Et donc de dire se salir les mains c'est tout un truc, et puis après une autre élève qui s'approche de la poule : « Monsieur, je peux la prendre ? » « Ben oui vas-y ! ». Et en fait avoir une poule dans les mains c'est juste, c'est simple, et c'est pourtant la poule qui va donner l'œuf, qui va servir de faire justement des gâteaux, de cuisiner et savoir l'origine quoi. Et comme le disait très justement une personne hier, on est habitué à prendre des produits, à les travailler, et là en fait on a, comment je vais dire, on plante, d'habitude on arrache, et là on a eu un autre geste le fait de produire des préparations, enfin des produits, des matières premières pour pouvoir les utiliser par la suite.

FM : c'est vachement important ça quand même ?

TL : oui, oui, on a un regard complètement différent quoi.

Interview Marie PETIT par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

MP : je m'appelle Marie.

FM : allez Rolling ! 1^{ère} question : qu'est-ce qui t'a motivé à participer à ce programme d'échange ?

MP : ben justement c'est l'échange, et le fait de découvrir, enfin une nouvelle expérience, de sortir de ma zone de confort, et oui découvrir de nouveaux horizons, de nouvelles choses, un autre mode de fonctionnement et de vie.

FM : par rapport à l'idée que tu avais pu t'en faire et la réalité, même si là l'intégralité des échanges n'a pas encore eu lieu, est-ce que ça correspond à l'idée que tu t'en faisais ou est-ce que on va dire il y a des choses qui voilà, que tu trouves plus intéressantes, moins intéressantes, est-ce que ça correspond à l'idée que tu t'en faisais ?

MP : franchement je m'attendais à pas grand-chose, justement je suis venue ici en... , je n'avais rien dans l'esprit, je me suis dit « ben j'y vais, je vais découvrir justement, je me laisse aller », et en fait tout me plaît, enfin c'est tout le package, et c'est plaisant, enfin on s'y plaît et on y prend goût.

FM : est-ce que tu penses que ce type d'échange on va dire interculturel qui allie à la fois des cultures différentes, des élèves différents, mais pour autant sur une thématique commune qui est liée à la passion du métier ; Est-ce que tu penses que c'est où ça peut être bénéfique dans une formation professionnelle ?

MP : ah clairement ! Moi je pense que ça devrait devenir obligatoire quand même enfin, c'est quelque chose qui devrait être intégré dans nos formations, enfin c'est notre métier on le découvre par le travail pas par forcément les cours parce que enfin des fois les cours ça peut être un peu voilà « boring », et du coup le fait d'être sur le terrain, de découvrir les produits, enfin même de découvrir de nouvelles personnes justement qui ont une vie complètement différente, ça permet de comparer et de se rendre compte de ce que l'on a et voilà de mettre les pieds sur terre en quelque sorte.

FM : si par exemple là le fait que l'échange il se fasse entre des Suédois, des Indiens des Turcs, nous on essaie de leur faire partager une partie on va dire de notre patrimoine, même s'il y a pleins de choses que l'on aimerait faire partager, est-ce que par exemple, est-ce que tu pourrais te projeter toi dans le fait de faire un stage à l'étranger dans ce type de contexte ?

MP : d'être à leur place ?

FM : oui d'être à leur place, où alors imagine que si on revient en arrière, tu fais une formation en hôtellerie-restauration, le fait de créer des passerelles pour pouvoir faire des stages à l'étranger c'est quelque chose qui te dans ce type de contexte ça te parlerait ou pas ?

MP : ah franchement mais oui, justement découvrir c'est pareil redécouvrir d'autres cultures, et c'est justement en pratiquant en quelque sorte que l'on apprend et ça nous forment, je pense que ça devrait, enfin le fait de partir à l'étranger moi je l'ai vécu et c'est quelque chose qui est enrichissant, humainement parlant, professionnellement parlant, et voilà c'est la base quoi.

FM : les expériences que tu as eues pendant ces 4, 5, 5, 3 ?

MP : 3 ans oui.

FM : 3 ans oui. Ces 3 dernières années qui ont été rythmées par l'école, l'expérience pro, ça t'a permis vraiment de, on va dire certes de te connaître mais aussi d'acquérir ton expérience professionnelle.

MP : oui clairement parce que professionnellement parlant on ne va pas forcément apprendre énormément de choses à l'étranger parce que les Français on est quand même sur un haut niveau d'études on va dire enfin de qualité, et c'est plus humainement parlant enfin de, l'ouverture à la personne, enfin à Paris enfin spécifiquement enfin les gens sont assez fermés, enfin c'est une culture que l'on a pas forcément en France et qui permet de, en quelque sorte on la découvre plus facilement dans d'autres pays quoi.

FM : et si on devait prendre le volume horaire d'une semaine de cours par exemple en voie professionnelle, quelle répartition tu ferais entre la partie cours théorique et la partie, quand je dis cours pratique ça va être à la fois sur le terrain comme vous avez pu connaître où vous connaissez encore, où à la fois liées à des activités comme celle que tu vies en Ardèche actuellement ?

MP : en fait je pense que de nos jours c'est assez, enfin c'est assez mal réparti on va dire, ça devrait être plus moitié-moitié, là c'est plus du 70 cours théorique et 30 de pratique, du coup justement je pense que l'on manque de pratique et on manque voilà la découverte enfin de la terre, du métier vraiment sur le tard et ça on en manque énormément je pense et oui.

FM : est-ce que la langue anglaise, toi justement qui a un peu d'expérience par rapport à ça, est-ce que la langue anglaise tu penses qu'elle devrait être beaucoup plus présente ?

MP : introduite ?

FM : au niveau pratique évidemment.

MP : ah clairement.

FM : toi qui es autodidacte dans la formation ?

MP : je pense que l'on devrait commencer mais vraiment dès le plus jeune âge possible à pratiquer, pas forcément des cours en anglais mais faire justement mettre des cours en anglais, des cours de cuisine, des cours de resto, vraiment introduire l'anglais, ça permet de s'ouvrir à l'international et ça ouvre des portes dans le futur, à partir du moment où l'on a de l'anglais sur un CV on peut aller partout, alors que si l'on ne parle pas anglais au final on reste un peu fermé et on reste dans notre monde français et voilà donc on a peu plus du mal à s'ouvrir aux personnes et l'anglais mais enfin. Moi l'anglais ça m'a permis d'évoluer partout, ça m'a ouvert énormément de portes, et ça m'en ouvrira d'autres.

Interview Ch. GIBERT par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM : qu'est ce qui t'a motivé à participer à cet échange ?

CG ; le collectif et le partage avec d'autres cultures, d'autres pays et le fait de revenir aux sources.

FM : est-ce que là on a commencé réellement à on va dire à toucher au terme de l'échange, est-ce que ça correspond à l'idée que tu avais pu t'en faire ou pas, où il y a des similitudes, il y a des surprises bonnes ou mauvaises ?

CG : non, c'est ce que je pensais, en ayant déjà échangé auparavant avec ceux qui étaient déjà venu en Ardèche ça m'avait conquis comme projet et non agréablement surprise par rapport aux personnes et le concept, enfin leur lien avec la nature c'est vraiment dingue.

FM : qu'est-ce que ça t'apporte toi personnellement, intérieurement ce type d'échange, cette dimension internationale dans l'équipe ?

CG : découvrir les manières de cuisine, quand on échange en cuisine les manières dont eux cuisinent le produit ce n'est pas la même chose, leur rapport qu'ils ont avec la nature, il y en a certains qui découvrent ce que c'est vraiment, alors que nous on peut avoir la chance, on a la chance de pouvoir le partager au quotidien mais on ne l'exploite pas forcément, alors qu'il y en a d'autres qui voudrait partager mais n'ont pas trop les moyens de vivre ce qu'on vit là au quotidien et je pense que l'on ne saisit pas l'opportunité que l'on a, la chance que l'on a nous.

FM : cette approche, en parlant un petit peu justement d'opportunité, finalement cette expérience c'est aussi une façon d'apprendre.

CG : oui.

FM : est-ce que tu penses que dans notre système éducatif aujourd'hui en milieu professionnel, en école professionnelle, cette approche-là elle peut être véritablement un super atout pour comprendre, apprendre, mémoriser et apporter un gros plus au niveau qu'un élève va venir chercher finalement dans l'apprentissage d'un métier ?

CG : oui. Oui c'est une étape je pense fondamentale pour notre métier d'hôtellerie restauration pour comprendre le lien et avec la nature et avec les autres personnes, pour revenir au cœur du sujet, et c'est une autre pédagogie que d'apprendre sur un cahier en cours on n'a pas le lien que l'on peut avoir et on découvre vraiment autrement le métier et le cœur de métier.

FM : en prenant un peu de recul par rapport on va dire à ton cursus scolaire, si aujourd'hui tu avais la faculté de pouvoir repenser un petit peu l'approche de l'enseignement professionnel, qu'est-ce que tu enlèverais et qu'est-ce que tu rajouterais ?

CG : par rapport à l'enseignement je pense qu'il faut retirer tout le côté trop théorique, apprendre l'apprentissage vraiment trop par cœur, toutes les leçons à apprendre vraiment par cœur, et plus avoir un contact avec ce que l'on apprend vraiment où vivre ce que l'on apprend, pas retranscrire on va dire « bêtement » les leçons et pratiquer l'activité. On apprend plus facilement et le lien aux notes. Je pense que les notes par rapport aux élèves ça peut être frustrant, se dire d'avoir une excellente moyenne et pour moi ce n'est plus ce qu'il faut, il faut vraiment le côté « pratiquer » plus dans l'humain que j'écris sur une copie. Enfin ça peut être deux facettes différentes et ce n'est pas ce que l'on veut vraiment.

FM : ok

Interview Caisa RYE par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM: first question: if you had to, I would not say with you but talk about the involvement of the way you have been involved, driving the project has a teacher and has a coordinator from them one to today, how would you describing, what did it bring you ?

CR : well, because it's being a number for a few years now, I think, to begin when you have an idea and you think, "Oh, we do this or do that" it's gone a be about this I move to talk a lot, in the beginning for me and always lot about the food from customs : " ok we had an system of a food and how to work with the food, and food, and food an everything, but the moment when you go on and work with this project now, or dishes sees after, I think it's a lot about the human as well, so for me it's been the change I see in myself and how the way I teached and the way I see things has changed so much with this project, yeah I think that's.

FM: and regarding the evolution of the students, the fact that even do they home and they work on their outside to this project, but then when you crisscross international cultures, what does it bring to your students back home or to begin ?

CR: you mean when we need international ?

FM : yes.

CR : yes.

FM : on the International scope.

CR : I think international, I mean, the way I see it with this project this scope two sides, you have the work it do at home with the system you ability and how you will to set it up but so you have the international side you know work in without the countries, and I mean now all students gets to travel and small groups to do this but somehow brings different levels I don't know, they lurn about themselves, we learn a bout the students, and you just say differents codes and you understand then because in Sweden we have the same problem, you know people are afraid of new codes that comes to Sweden and it's about work within in school cause you bore meeting out of a nation and you like at home it's well you know it's wored when you have differents codes, you now so it's helps in a lot of ways.

FM : and like has you teaches as well, do you think this kind of approach should be happening a lot more into the everyday curriculum ?

CR : ho definitely. I mean I could imagine before this project the way where we work that for me it's like what do we want do because the project has produced so much into changing and you know when you do something true a longer period you don't see the changes it's not so drastic but it's happens like little bits, you now you say "ok ". Now we do things that's we think it's normal, you now you talk about system ability and it's a lot video open to have in people coming into our school you now i afraid I mean all the teachers in my group have changed so much as well, the way they teached, the way they not so afraid, the learn languages, yes it's definitely I mean I wouldn't I mean I'd love to carry on cause give it's so much to the curriculum.

Interview Emma MARTINSSON par le Chef François MOULIN

Mardi 14 mai 2019

FM : great and rolling. First question: which way your motivation import painting to this program?

EM : my motivation of protease painting is i care about the vehement; I want to see how all the countries in the world work with system able how do you say “system able “ you work...

FM : partisses ?

EM : yes. And it's very interesting because it's very different in Sweden, and well you get lot of knowledge and bigger point of you how everybody's is working that what mo to vehement because than we can change our way of working where we see how everybody else is working so we can share with each other.

FM : and with yours is yours students sharing the same passion as you do for more the countries, what does it makes your feel ?

EM : It makes me feel happy that people so young carry about in the vehement and participating actively to make the vehement better because, well you see the vehement going down here for lot of years now, so it's very fantasy the younger generations to step up and care so much, it's very nice.

FM : do you think this kind of experience is gonna changed something into the way you actually practice personally or professionally ?

EM : personally ? Yes. It's changed my way of thinking how where should you choose the products that I buy to waste as little produce soon as possible at home and In school also. And when we come home to Sweden all the things that we have learned here we tell them so I hope everybody makes a little difference in the way of how they cooking or sauting the trashes or even by in clothes. If it's three show or new shop, so you think about that.

FM : ok.

11.4 Cohorte Bac Professionnel Hôtellerie

Enquête longitudinale Etudiants entrés en Bac Professionnel « Cuisine » et « Service en salle » en Septembre 2017

Lycée Albert de Mun

Enquête à l'entrée des élèves dans la formation

Janvier 2018

Introduction (présentée aux élèves) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années épicé je terminerai lorsque les jeunes auront affiné leur projet d'orientation dans le domaine de l'hôtellerie.

Cette recherche qui porte sur l'enseignement technique et professionnel a pour objet d'identifier s'il existe un style particulier une formation dans l'enseignement professionnel qui permet aux jeunes d'évoluer de façon différente que dans l'enseignement général. Aussi des études ont déjà été menées dans plusieurs établissements auprès des chefs d'établissement des enseignants et les élèves. Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants. Le premier travail est au moment l'entrée dans la mise à niveau.

Cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les données resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Questionnaire :

1. Identification du jeune (Cf fiche électronique pour le suivi) Chaque fiche sera rendu anonyme pour la présentation dans l'enquête
2. Situation personnelle :
 - a. Est-il boursier ?
 - b. Quelle âge a l'élève ?
 - c. Est-il émancipé ?
 - d. Quelle est sa situation familiale ?
3. Identification du parcours :
 - a. Dans quelle Classe était-il l'an dernier ?
 - b. Dans quel établissement ?
 - c. Y a t il eu un ou des redoublements ?
 - d. Si ou pourquoi ?
 - e. Quels sont les résultats du Brevet des collèges ?

- f. Mention ?
 - g. Quels sont les résultats en classe de 3ème ?
 - h. Quels étaient les matières « fortes » ?
 - i. Quelles étaient les matières avec les plus grandes faiblesses ?
 - j. Dans quel collège était-il ?
 - k. Y a t il eu un redoublement en collège ?
 - l. Y a t il eu plusieurs collèges ? ou un seul ?
 - m. Comment s'est fait le choix du collège ?
 - n. Quel fut le projet d'orientation à la sortie du collège ?
4. La feuille d'orientation fin de Troisième :
- a. Combien de choix avez vous fait ?
 - b. Comment se sont fait ses choix ?
 - c. Albert de Mun était dans quelle position ?
 - d. Y avait-il d'autres établissements avant ce choix ?
 - e. Y a avait-il d'autres choix d'orientation avant ce choix ?
 - f. Avez vous visité les établissements lors des portes Ouvertes ?
 - g. Combien ?
 - h. Avez vous été contacté pour des réunions d'information ?
 - i. Avez vous été invités à des entretiens ?
 - j. Avez vous fait un mini stage dans un établissement
 - k. Combien ?
5. Les choix d'orientation en classe de 3ème:
- a. A quel moment dans l'année les choix d'orientation se sont construits ?
 - b. Avez vous participé à des salons ?
 - c. Si oui combien ?
 - d. Etait ce organisé par le lycée ?
 - e. Etait de votre initiative ?
 - f. Y êtes vous allé seul ?
 - g. Y êtes vous allés avec des amis ?
 - h. Y êtes vous allé avec vos parents ?
 - i. Y êtes vous allé avec vos parents ?
 - j. Etes vous allé à des portes ouvertes ?
 - k. Etait ce sur proposition de l'établissement ?
 - l. Y êtes vous allé avec vos parents ? des amis ? le classe ?
 - m. Avez vous vu un conseiller d'orientation ?
 - n. Avez vous eu un ou des entretiens avec votre professeur principal ?
 - o. Ce dernier connaissait-il le parcours que vous avez projeté de faire ?
 - p. Avez vous participé à un forum des métiers ?
 - q. Dans l'établissement ?
 - r. Dans une organisation extérieure au lycée ?
 - s. Quelle est la position du conseil de classe à votre projet ?
 - t. Quelle fût la position de vos parents par rapport à votre choix ?
 - u. Comment vos amis ont réagi à votre projet ?
 - v. Avez vous fait un stage dans une entreprise ?
6. Naissance ce du projet ?
Pouvez vous raconter comment est né ce projet dans l'hôtellerie.
7. Entrée en bac professionnel :

- a. Pouvez vous raconter votre arrivée dans la classe en début d'année
 - b. Qu'avez vous découvert ?
 - c. Qu'est ce qui vous a plu ?
 - d. Qu'est ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est ce qui vous a déçu ou déçu ?
8. Formation depuis le début de l'année :
- a. Racontez comment les choses se passent
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier
 - d. Contact avec les enseignants des matières professionnelles
 - e. Contact avec l'entreprise lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Edmond About - 2nde Pro

Janvier 2018

IRV: Allez, vas y ! dis ton nom donc et ton prénom

EA : J'm'appelle Edmond ABOUD, j'ai 16, j'ai 16 ans

IRV: Quelle classe ?

EA : Seconde BPH1 - Bac Pro Hôtellerie -

IRV: D'accord ! Est-ce que tu habites toujours chez tes parents ?

EA : oui

IRV: toujours ; c'est papa et maman qui paye la scolarité ?

EA : oui

IRV: d'accord ; avec une bourse ou pas d'bourse ?

EA : pas d'bourse

IRV: pas d'bourse du tout d'accord, alors on va parler maintenant *du*, des classes précédentes que tu as fait, donc en l'occurrence, l'année dernière tu étais en quelle classe ?

EA : « Seconde générale »

IRV: d'accord. C'était un choix voulu ?

EA : c'était parce que je n'avais pas envie d'aller en « Pro » et j'avais voulu tester la « Générale »

IRV: d'accord, pourquoi tu ne voulais pas aller en « Pro » ?

EA : parce que à ce moment-là n'y avait rien qui m'intéressait

IRV: d'accord. Alors, comment ça s'est passé au niveau du collège ? c'était compliqué ? c'était facile ? est-ce que tu as redoublé ?

EA : de quand à quand ?

IRV: le collège, de la 6^{ème} à la 3^{ème}

EA : 6^{ème} ça allait, 5^{ème} aussi et puis ça a dégradé en 3^{ème} jusqu'à la « Seconde »

IRV: d'accord, qu'est ce qui s'est dégradé ? manque de travail à la maison ?

EA : manque de travail, insolence avec les profs., bêtises et tout le tralala quoi !

IRV: tout le tralala ! d'accord. Est-ce que tu as redoublé ?

EA : oui, quand je suis venu ici à « Albert de Mun »

IRV: d'accord, donc de la « Seconde » tu as refait une « Seconde »

EA : mm

IRV: Au collège, tu avais fait le Brevet des collèges ?

EA : mm

IRV: tu l'as passé ? tu l'as eu ?

EA : non

IRV: non, t'as pas voulu l'repasser

EA : non

IRV: pourquoi ?

EA : parce que ça, pour moi j'trouve que déjà je n'ai pas assez travaillé, de deux, j'trouve que ça m'sert à rien, c'est pas quelque chose que -si j'l'ai eu ou pas, ça va me, ça va m'apporter quelque chose-

IRV: d'accord, le Conseil de classe, au dernier trimestre, en 3^{ème} hein je parle, est-ce qu'y vous ont soutenu dans votre choix de passer en seconde GT ?

EA : ben, au fait dans mon collège, on était, comment dire, sur une moitié on était deux classes les pires, bah du collège après donc on f'sait vraiment n'importe quoi et eux y voulaient, ça eux, ça leur arrangeait, comme nous on était un p'tit peu les, ben les, bah comment dire ? on était un peu c'qui foutaient un peu les bêtises, voilà même qui foutaient l'bazar, eux ça leurs gênait pas où on aille, ils voulaient, ils voulaient seulement nous débarrasser quoi, s'débarrasser d'nous, ils voulaient pas qu'on redouble du tout alors qu'il y en avait plein qui pouvaient redoubler

IRV: d'accord

EA : donc ils ont dit : « vous allez où vous voulez, on vous accepte, on va vous mettre un » un comment dire ? une sorte de mot en disant « oui vous pouvez aller en Générale, vous pouvez aller en « Bac pro » alors qu'on avait pas les bonnes notes

IRV: d'accord, et vous personnellement vous aviez quand même les notes pour passer en « Seconde GT » ?

EA : non

IRV: pas du tout ! vous auriez préféré redoubler ?

EA : non

IRV: non, quand même, non mais peut être dans un autre établissement ?

EA : non, j'pense pas

IRV: vous étiez dans l'public ou l'privé ?

EA : public

IRV: d'accord. Quand vous avez fait donc, au niveau du collège, *est-ce que*, vous avez eu quand même une aide au niveau de l'orientation ? ou vous avez visité peut-être des établissements ?

EA : en 3^{ème}, j'ai visité, non c'est plutôt en seconde j'ai visité mais sinon en 3^{ème}, j'avais, on avait une sorte de Monsieur qui nous a orienté pour l'année prochaine mais ce n'était pas, il te posait une question et c'était fini quoi, on allait pas l'revoir à chaque fois, on l'a vu 2 jours, 3 fois dans une année quoi

IRV: d'accord. Alors, au niveau de votre première année « d'Seconde d'GT », comment ça s'est passé du coup ?

EA : très mal, j'ai eu 5 de moyenne, bah pire qu'avant quand au collège j'répondais mais vraiment pire qu'avant j'étais trop insolent, *je*, en vrai de vrai, j'ai *on*, on m'a accusé d'avoir fait des, des blocus, de bon voilà, d'avoir fait vraiment, c'était là, une des pires années mais parce que, surtout y'avait mes copains donc moi j'étais allé aussi, ce n'était pas que pour travailler, c'était plus pour aller voir vers mes potes

IRV: d'accord

EA : et puis quand j'suis passé en, quand j'me suis dit que en fait j'avais fait bah vraiment *que* que bah vraiment que des bêtises, j'me suis dit faut que j'choisisse un vrai truc pour mon avenir parce que là j'suis un peu dans la merde quoi

IRV: d'accord, donc *ce*, vous avez plutôt opté pour du « Pro » ?

EA : bah à ce moment-là j'voulais aller en Techno mais il fallait avoir une bonne moyenne et j'me suis dit que « non » et j'ai choisi, j'ai voir d'autres lycées, dans l'12^{ème} arrondissements, dans d'autres arrondissements, j'ai cherché et là j'me suis dit : « Ben pourquoi pas cuisine, on va tester » ; j'ai fait un stage ici, à « Albert de Mun », d'un jour

IRV: d'accord

EA : d'une journée et ça, ça m'a assez plu

IRV: d'accord. Est-ce que vous avez fait des « portes ouvertes » ? même sur d'autres établissements hein ?

EA : oui, sur d'autres établissements

IRV: d'accord, et c'est donc « Albert de Mun » qu'a retenu votre choix ?

EA : Mm

IRV: C'est c'qui vous paraissait le ?

EA : Ben l'mieux

IRV: le mieux, d'accord. Vos parents vous ont soutenu dans c'projet ?

EA : oui, parce que pour une fois j'avais un, quelque chose que j'voulais faire et qui savent que parce que j'cuisine des fois à la maison donc

IRV: d'accord. Les copains, comment ils ont pris ça quand vous êtes partis ?

EA : bah mes copains quand j'suis parti d'ma seconde générale, ils ont tous, ils avaient pas envie qu'je parte, parce que c'était, même si j'ai fait beaucoup d'bêtises, ça restera graver parce que j'étais, c'était une de mes meilleures années de « glandouillage » on peut dire ça et parce que j'ai, j'ai vraiment adoré parce que j'me suis fait beaucoup d'potes et j'les vois encore hein mais ça me manque parce que les p'tites bêtises qu'on f'sait ensemble quand, quand on s'voyait à la récré et tout bah tout ça ça me manque oui mais après ils l'ont, ils en rigolent aujourd'hui quand ils disent que j'suis en « cuisine » parce que eux, c'est pour eux, eux ils s'habillent comme ils veulent, ils vont travailler, c'est, c'est comme ça mais en seconde générale c'était vraiment hyper dur parce que en fait les profs. Ils n'étaient jamais derrière ton dos, c'est tu, j'te mets une grande liste de leçons, t'écris, t'écris pas, ils s'en foutent, eux ils sont payés mais y s'en f, y sont pas payés à être derrière ton dos parce qu'on est au moins 30 dans une classe donc si 30 élèves et comme ben moi, y'a personne derrière mon dos ben j'm'en fichais alors que « Albert de Mun », c'est pas la même chose

IRV: vous avez beaucoup plus suivi ?

EA : ben, oui j'ai un chef qui est toujours derrière moi, ma CPE est toujours derrière moi aussi et quelques profs. pas tous mais quelques profs. aussi derrière moi donc

IRV: d'accord

EA :

IRV: quand vous dites « derrière vous », c'est qui vous soutiennent ou qui ?

EA : c'est qui m'soutienne et qui

IRV: vous punisse *qui*, qui font quoi ?

EA : bah qui me soutiennent et en même temps qui m'disent des fois quand ça va mal : « faut qu't'arrêtes et tu t'reprennes en main parce que la tu vas, tu vas tomber ».

IRV: Très bien. Cette année ! pour vous, ça conforte votre choix dans la cuisine ?

EA : euh *aucune*

IRV: Parce que vous vouliez continuer dans une, dans une ?

EA : cuisine, cuisine, après « Générale », c'est pas trop ça encore mais cuisine oui

IRV: d'accord, donc le « Bac pro » de toute manière vous vouliez quand même poursuivre

EA :mm

IRV: c'était quand même une branche qui vous plaît ?

EA : oui ça va

IRV: même si on dit que c'est du « Bac Pro » entre guillemets, pour vous c'est pas péjoratif de dire « Bac Pro », c'est un « Bac » comme un autre pour vous.

EA : Mm

IRV: D'accord. Hormis ça, cette année, qu'est-ce-que vous allez en retenir ?

EA : bah les, comment dire, la, la cuisine

IRV: que la cuisine ? y'a rien d'autre quand même qui vous a plu ?

EA : en général ?

IRV: pas forcément dans, dans cette année en fait, je parle

EA : si ben

IRV: en général

EA : si ben si, mes potes, j'ai plein d'potes, plein d'amis, les gens y sont sympas après le le, comment dire, le, porter des costumes c'est pas mon kiff, ça c'est voilà le

IRV: c'est parce que vous êtes jeune voilà !

EA : la discipline, la discipline c'est encore dur pour moi mais par rapport à l'année dernière j'fais, j'ai, j'suis, j'étais un diable, là j'suis d'venu un peu un ange donc et j'fais beaucoup moins de bêtises par rapport à l'année dernière parce que je me concentre sur mon futur et pas, pas mon passé

IRV: d'accord donc vous sentez en fait que, le fait que vous ayez choisi donc « Albert de Mun » puisque là vous êtes sur « Albert de Mun »

EA : mm

IRV: ça vous a quand même apporté un plus ?

EA : oui, bien sûr

IRV: déjà ça vous a assagi un peu p'tit peu ? ça vous a donné un petit peu de rigueur ?

EA : ouais

IRV: un p'tit peu, oh après, il faut continuer dans cette voix puisque apparemment vous êtes sur la bonne voie, vous dites vous-mêmes qu'y a encore du travail à faire mais ça voilà comme je dis : « vous êtes jeune », donc continuez sur l'année de « Première » pour avoir le premier diplôme donc le « DI », c'qu'on appelle le « BEP » et puis ensuite le « Bac Pro ».

EA : Est-ce que, y'a des choses qui vous intéresseraient de faire ?

IRV: ça veut dire ?

EA : sur, sur un concours

IRV: mm, sur un concours, non, pas non !

EA : non ! d'accord, et bien je vous remercie

IRV: d'accord, merci

Léa Amouda - 2nde Pro

Janvier 2018

LA : Je m'appelle Léa Amouda et je suis en 2nde BPH1.

IRV: bonjour Léa, donc 1^{ère} question c'est : habitez-vous chez vos parents ?

LA : non, chez ma grand-mère.

IRV: chez votre mamie, d'accord. Qui paie votre scolarité pour vous ?

LA : ma grand-mère aussi.

IRV: Mamie aussi.

LA : oui.

IRV: d'accord.

IRV: boursière ?

LA : Non

IRV: Même pas boursière au mérite ?

LA : non du tout.

IRV: non plus, d'accord. Vous m'avez pas donné votre âge par contre Léa ?

LA : j'ai 16 ans.

IRV: 16 ans, très jeune.

LA : oui.

IRV: alors nous allons rentrer dans le vif du sujet, on va parler maintenant du collège. Comment se sont passé votre 4 années de collège, globalement ?

LA : plutôt bien, j'ai redoublé la 4^{ème} par contre. Certaines difficultés comme le programme change beaucoup, surtout en maths, mais ça m'a bien aidé de refaire une 4^{ème}, et sinon pour la 3^{ème} ça s'est très bien passé, j'ai passé mon brevet avec mention bien, assez bien, donc non ça été plutôt...

IRV: pour vous le redoublement en fait a été bénéfique ?

LA : Oui.

IRV: c'est vous qui l'avez demandé ou c'est l'établissement ?

LA : non, c'est l'établissement.

IRV: d'accord. Et ça a été accepté par vous et votre famille ?

LA : oui, oui.

IRV: d'accord.

LA : c'était préférable.

IRV: C'était préférable, d'accord. Pas de difficultés autres au niveau du collège ?

LA : non, du tout.

IRV: globalement, pas de matières plus fortes que d'autres où ?

LA : plus les maths que le français.

IRV: d'accord.

LA : mais non, aucun soucis particulier.

IRV: d'accord. Comment vous est venu l'idée de venir en Bac Pro ?

LA : en vrai, j'avais les capacités de pouvoir passer en général pour un lycée général mais j'ai préféré le Bac Pro puisque je voulais être dans le vif du sujet, je n'aimais pas trop le concept d'être sur une chaise, d'étudier toute la journée, je préférais quelque chose de plus ludique, plus dynamique, et puis finalement ça me plaît bien, enfin je m'attendais à ça quoi donc.

IRV: d'accord. A ce niveau-là, le conseil de classe au 3^{ème} trimestre de la 3^{ème} vous a soutenue dans votre choix ?

LA : oui. Puisque j'avais vraiment le parcours tracé, je voulais, enfin je savais vraiment ce que je voulais faire, donc c'était plus bénéfique de faire tout de suite ce que je voulais quoi, plutôt que d'attendre la 2nde générale.

IRV: d'accord. Votre famille était d'accord aussi ? Vous à soutenue ?

LA : au début c'était un peu compliqué de les convaincre, puisque j'avais le niveau d'aller en général donc pour les parents c'était difficile à accepter mais non après ils ont... J'ai montré que j'étais déterminée et que voilà quoi.

IRV: D'accord. Ils ont fait des portes ouvertes avec vous ? Où vous toute seule ? Pas du tout ?

Léa : oui, on est venu ben à Albert de Mun justement pour les Portes Ouvertes et j'ai fait un mini stage d'une journée avec la classe de seconde de l'année dernière du coup.

IRV: d'accord. Et ça s'est bien passé ? ça vous a conforté dans votre choix ?

LA : oui, voilà c'est ça qui a vraiment confirmé ce que je voulais faire.

IRV: d'accord. Albert de Mun était votre 1^{er} choix en fait ?

LA : mmm, oui.

IRV: d'accord. Bon ben du coup, pas déçue ?

LA : non du tout.

IRV: Non ? Vous vous attendiez donc vraiment à ça au niveau de l'intensité des TP ?

LA : oui.

IRV: ce qu'on allait vous demander au niveau du travail aussi ?

LA : oui, oui.

IRV: au niveau de la rigueur ?

LA : oui aussi.

IRV: aussi ?

LA : oui.

IRV: d'accord. Donc votre choix se poursuit l'année prochaine ?

LA : oui, puisque la terminale, je veux passer mon bac ici.

IRV: d'accord. Vous avez déjà vraiment un objectif bien tracé.

LA : Oui.

IRV: peut-être après le bac aussi ?

LA : Non.

IRV: Pas encore, vous savez pas ?

LA : je veux me spécialiser dans l'hôtellerie mais du coup je veux passer au moins mon bac ici quoi.

IRV: déjà le Bac et puis après vous aurez le temps. On va commencer....

LA : oui, oui.

IRV: après avoir en fin de 1^{ère}, le choix.

LA : déjà, c'est ça.

IRV: d'accord, et ben je vous remercie Léa.

Janvier 2018

YA : Ok, mon nom c'est Adechoubou Yacine , j'ai 27 ans.

IRV : Vous êtes toujours chez vos parents ?

YA : Non, je vis toute seule.

IRV : D'accord. Au niveau du paiement du coup de votre scolarité, c'est vous qui faites ?

YA : Non, c'est mon père.

IRV : C'est votre papa qui fait d'accord, peut-être avec une bourse ?

YA : Non, pas une bourse.

IRV : Pas avec une bourse, d'accord. Alors vous, vous avez un cursus un petit peu particulier, en général je m'oriente surtout vers les années collège et tout mais vous le collège vous avez fait ça depuis longtemps, vous avez un cursus différent, vous pouvez m'expliquer un petit peu ?

YA :

IRV : Un petit peu votre parcours en fait.

YA : Mon parcours... je suis arrivée ici en France en 2003, j'ai fait de la 6ème à la 3ème.

IRV : Mmmm.

YA : J'ai pas eu mon Brevet mais de toute façon mes études n'ont pas vraiment marché, et je suis passée chercher des écoles, j'ai fait un BEP en Secrétariat mais j'avais pas forcément les armes et je suis allée directement en, j'ai fait des cours d'Italien...

IRV : Aux Etats...

YA : En anglais.

IRV : D'accord.

YA : Donc j'ai fait 5 ans aux Etats Unis, et j'ai décidé de faire une formation en pâtisserie parce que j'aimais bien la pâtisserie et j'ai fait, j'ai eu mon diplôme là-bas, j'ai fait 4 mois et je suis revenue ici à Paris.

IRV : D'accord. Vous avez, vous étiez qu'en France, vous avez dit toute à l'heure, vous étiez, vous pouvez me dire où est-ce que vous avez fait vos études avant ?

YA : A Washington.

IRV : A Washington, d'accord. Au niveau donc du Bac Pro Cuisine...

YA : Oui.

IRV : Enfin Option Cuisine, c'était vraiment votre choix ?

YA : Oui c'était mon choix.

IRV : D'accord.

YA : Voilà.

IRV : Vos parents étaient d'accord tout de manière pour que vous continuiez là-dedans ?

YA : Oui, oui, ils étaient d'accord.

IRV : D'accord. Ça vous plaît ce que vous faites ?

YA : Oui, ça me plaît.

IRV : Epanouie ?

YA : Ah oui !

IRV : Au niveau de la difficulté, est-ce que s'est compliqué ou pas pour vous ?

YA : Je veux pas dire que s'est compliqué mais en fonction des horaires, et des horaires en stage, bon c'est juste que ça me motive oui, oui, dans... on finit tard et voilà mais j'aime bien parce que...

IRV : Ça vous fait pas peur vu ce que vous aimez, ce que vous faites en fait ?

YA : Non.

IRV : Très bien Yacine :. L'année prochaine vous continuez ?

YA : Oui, oui, je veux continuer.

IRV : Toujours dans le Bac Pro ? Toujours Option Cuisine ?

YA : Toujours dans le Bac Pro mais après peut-être, je, j'aimerais bien faire la Mention Complémentaire en Pâtisserie.

IRV : D'accord. Donc après l'obtention de votre Bac Pro, vous voulez quand même continuer vous spécialiser donc ?

YA : Ouais.

IRV : D'accord. Et ben c'est parfait Yacine, je vous remercie.

YA : De rien !

Janvier 2018

MC : Donc Chèvre MC, 17 ans.

IRV: Bonjour MC !

MC : Bonjour !

IRV: Donc, est-ce que vous habitez toujours chez vos parents ?

MC : Oui, toujours.

IRV: Oui ?

IRV: D'accord. Qui payent votre scolarité ?

MC : L'Etat.

IRV: Avec une bourse peut-être où ?

MC : Non.

IRV: Non, d'accord. Alors ensuite, on va parler du collège, les 4 ans. Comment se sont passés ses 4 années ?

MC : Horrible !

IRV: Horrible ?

MC : Ouais.

IRV: Pourquoi ?

MC : Parce que le général c'est pas fait pour moi, être assise sur une chaise toute la journée, horrible.

IRV: Donc vous avez eu un parcours un petit peu chaotique au niveau du collège ?

MC : Ouais.

IRV: Les résultats ?

MC : Catastrophiques.

IRV: Catastrophiques.

MC : Ouais.

IRV: D'accord. Redoublement ?

MC : Oui, 4^{ème}.

IRV: D'accord.

MC : Mais c'est moi qui l'ai demandé.

IRV: C'est vous qui l'avez demandé.

MC : Oui.

IRV: ça a été bénéfique ?

MC : Non.

IRV: Pas trop ?

MC : Non

IRV: Le Brevet des Collèges pour vous alors ?

MC : A peu d'avoir la mention, mais sans mention.

IRV: Mais vous l'avez eu quand même donc ?

MC : Oui.

IRV: Donc ça veut dire quand même que vous avez étudié un minimum, même si les résultats n'étaient pas forcément là mais au moins vous avez eu votre diplôme ?

MC : Oui.

IRV: Bien. Au niveau de votre formation cette année, donc Bac Pro Option Cuisine, est-ce que c'est votre choix ?

MC : Oui.

IRV: C'est un oui formel ça, c'est bien !

MC : Oui.

IRV: C'est ce que vous vouliez vraiment faire ?

MC : Oui.
IRV: Depuis tout le temps ?
MC : Non, mais, enfin c'est surtout mon père qui m'a donné envie vu qu'il était aussi apprenti, il m'a donné envie de reprendre un peu les fourneaux.
IRV: D'accord. Donc papa a soutenu ?
MC : Oui.
IRV: Voilà. Le conseil de classe en 3^{ème} du coup vous a soutenu aussi ?
MC : Oui.
IRV: D'accord. Donc c'était un choix vraiment délibéré, l'établissement vous a soutenu dans cette filière ?
MC : Oui.
IRV: Comment vous avez fait pour découvrir en fait le Bac Pro ? Vous êtes venue à des Portes Ouvertes ? Des Forums ?
MC : J'ai fait, j'ai regardé sur pleins de forums, sur internet, j'ai récolté tout ce que, tous les établissements que je voulais....
IRV: Oui.
MC : Et après, j'ai envoyé tous les papiers, mais j'ai fait qu'une Porte Ouverte c'était Ferrandi.
IRV: D'accord. Et donc le choix d'Albert de Mun comment s'est-il fait ?
MC : mmm, puisque c'était le seul qui me prenait en Bac Pro et que je voulais pas faire de CAP.
IRV: D'accord. Vous, c'était plutôt donc le Bac Pro ?
MC : Oui.
IRV: D'accord, très bien. Cette année donc, comment s'est-elle passée ?
MC : Super bien !
IRV: ça vous a plu ?
MC : J'ai adoré.
IRV: ça conforte votre choix alors ?
MC : Oui.
IRV: D'accord. Et au niveau scolaire du coup cette année ?
MC : 1^{ère} ! ça fait plaisir !
IRV: Voilà. Donc vous êtes retournée dans votre ancien établissement ?
MC : Oui.
IRV: Pour leur dire ?
MC : Oui.
IRV: Qu'ont-ils dit ?
MC : Ben que c'était bien pour moi, et moi j'étais contente d'y aller avec mon bulletin et de montrer qu'ils avaient tort sur moi parce qu'ils disaient que j'allais réussir à rien, donc...
IRV: Donc vous les avez fait mentir ?
MC : Voilà !
IRV: Et ben Félicitations MC, bravo !
MC : Merci.

Janvier 2018

- CH: Je m'appelle CH: Hémart, j'ai 16 ans, 17 ans !
- IRV: Bien. Vous êtes toujours chez vos parents ?
- CH: Oui.
- IRV: Paient-ils votre scolarité ?
- Camile Oui.
- IRV: A l'aide d'une bourse ou pas du tout ?
- CH: Non, sans bourse.
- IRV: D'accord. Donc nous allons rentrer dans le vif du sujet, on va parler des 4 années de collège, où 5 si vous avez redoublé ?
- CH: 5 du coup.
- IRV: 5 du coup d'accord. Comment ça s'est passé ces années-là ?
- CH: Ben au début, 6ème, 5ème, 4ème, ça allait, mais à partir de la 3ème et 2nde c'était pas, c'était plus trop ça quoi.
- IRV: C'était dur, ou c'est parce que vous travailliez pas ?
- Camile Oui parce que les notes elles étaient pas, enfin je travaillais pas assez, et du coup les résultats...
- IRV: D'accord. Donc vous dites que vous avez fait une 2nde, donc ça c'était l'avis par rapport au passage de 3ème à la 2nde ?
- CH: Oui.
- IRV: Ils vous ont proposé une autre GT ?
- CH: Oui ils nous ont, enfin ils m'ont dit que je pouvais aller en 2nde, et puis en fait en 2nde ça allait pas du tout et du coup ben après j'ai changé.
- IRV: Parce que ça vous plaisait pas ?
- CH: Non, ça me plaisait pas du coup j'apprenais pas et du coup ben mes parents à la réunion à la fin de la 2nde, y avait, enfin la réunion pour voir l'orientation, et du coup ben y avait le lycée ici, et du coup ben après je suis venue aux portes ouvertes et ça m'a plu et voilà.
- IRV: Donc, ça vous a conforté plutôt dans un choix professionnel plutôt que technologique où général ?
- CH: Oui, oui.
- IRV: D'accord. Cette année pour vous comment ça s'est passé ?
- CH: Ben ça se passe bien, mes résultats ils sont mieux et après avec la classe et tout enfin c'est bien aussi.
- IRV: D'accord. Donc vous avez augmenté vos moyennes ?
- CH: Oui.
- IRV: Vous vous sentez mieux donc dans votre formation ?
- CH: Oui.
- IRV: C'est vraiment votre choix en fait ?
- CH: Oui.
- IRV: Ça conforte, donc cette année, donc toujours en cuisine ?
- CH: Oui.
- IRV: L'année prochaine ?
- CH: Aussi.
- IRV: D'accord CH:, et ben je vous remercie !
- CH: Merci.

Janvier 2018

- IRV: Allez-y.
- SK Je m'appelle SK Kudlikowski ,je suis en 2nde BPH1, j'ai 15 ans
- IRV: Bonjour SK ! Donc est-ce que vous habitez toujours chez vos parents ?
- SK Toujours chez mes parents, dans le 19^{ème} arrondissement à Paris.
- IRV: D'accord.
- SK A 50 minutes d'ici.
- IRV: 50 minutes ? Précis ça ! Vos parents paient votre scolarité ?
- SK Voilà, oui c'est mes parents qui paient la scolarité.
- IRV: D'accord. Est-ce que vous savez si vous êtes boursier ?
- SK Boursier ? non !
- IRV: Non ! D'accord. Alors au niveau du collège, comment se sont passés vos 4 années ?
- SK Mes 4 années se sont bien passés, j'avais des problèmes de concentration, un peu, j'étais pas trop fait pour la générale, j'aimais pas trop rester assis, être tout le temps sur une chaise, mais bon on m'a mis dans un très bon collège à côté d'ici pour ceux en manque, enfin avec des problèmes de concentration.
- IRV: D'accord !
- SK Et, je ne voulais pas trop continuer en général, j'avais envie de bouger un peu, donc c'est pour ça que j'ai fait le Bac Pro Hôtellerie qui était conseillé par mes parents.
- IRV: D'accord, donc, là c'est les parents qui ont, qui vous ont demandé de faire le Bac Pro ?
- SK Voilà. J'avais des idées en tête.
- IRV: D'accord.
- SK Mais j'avais déjà pensé à l'hôtellerie, mais mes parents voilà ont rajouté la dose donc.
- IRV: D'accord. Quand vous en avez parlé quand vous étiez en 3^{ème}, à votre conseil de classe, est-ce qu'ils vous ont, est-ce qu'ils ont été d'accord dans ce choix ?
- SK Ah oui ! Ils étaient très d'accord, ils trouvaient que c'était très fait, vraiment bien fait pour moi, le service, le contact avec le client, et puis la culture Française aussi voilà !
- IRV: D'accord. Le Brevet des Collèges quand vous l'avez passé pour vous ça été facile ?
- SK J'ai révisé, mais ça va je l'ai passé, j'ai pas eu de mention, mais j'ai eu le Brevet.
- IRV: SK, vous venez de parler de votre culture, expliquez un petit peu.
- SK Je suis Franco-Américain, donc je suis bilingue, donc déjà ça c'est bien pour l'hôtellerie, ça permet d'être bilingue, et puis j'aime beaucoup la France, c'est un beau pays, l'hôtellerie Française c'est une grande richesse, peut-être la plus belle hôtellerie dans le monde moi je trouve, donc voilà c'est pour ça aussi.
- IRV: Vous avez l'air un fan de l'hôtellerie alors ?
- SK Oui, le vin, les paysages français, le fromage français, ah oui c'est une richesse la France c'est pour ça voilà.
- IRV: D'accord. Alors SK, maintenant cette année pour vous comment s'est-elle passée ?
- SK Ça allait, vraiment ça allait, ça s'est bien passé, les notes étaient mieux que je pensais en fait, j'attendais vraiment à la moyenne, moyenne, mais ça va c'était pas trop dur pour le général, c'était, non ça allait. L'hôtellerie parfois je suis un peu stressé quand il y a les clients mais ça va.
- IRV: Oui, ce qui est normal
- SK Oui.
- IRV: Vous êtes qu'en 2nde, vous savez à s'acquérir après.
- SK Oui, voilà.
- IRV: Donc, vous êtes conforté dans votre choix, ça vous plaît vraiment ce que vous faites ?
- SK Voilà, ça me plaît ! Au début je me disais « est-ce que s'est vraiment pour moi ? », j'hésitais mais ça me plaît, ça me plaît beaucoup.

IRV: Donc vous êtes épanouie par votre formation ?

SK Voilà.

IRV: D'accord. Donc l'année prochaine vous continuez sur l'hôtellerie alors ?

SK Oui ! Je pense que je reviens ici en 1ère !

IRV: Et ben c'est parfait ! Je vous remercie beaucoup SK !

SK Merci beaucoup !

Gia Huy LAM - 2nde Pro

Janvier 2018

IRV: Ton nom et ton prénom ?

GHL : Je m'appelle Gia Huy Lam ;, j'ai 15 ans

IRV: 15 ans d'accord ! Vous habitez toujours chez « papa et maman » ?

GHL : oui

IRV: c'est eux qui payent votre scolarité ?

GHL : oui

IRV: très bien ! au niveau du collège donc comment ça s'est passé ?

GHL : et ben moyennement

IRV: moyennement pourquoi ?

GHL : je n'étais pas Je ne travaillais pas trop

IRV: d'accord ! donc vous aviez des difficultés au fait sur certaines matières ?

GHL : les « maths »

IRV: les « maths » ... beaucoup les « maths ».

Le

niveau en fait était dur ? c'est pour ça que vous n'y arriviez pas ?

GHL : oui

IRV: d'accord ! « Brevet des Collèges » ?

GHL : non

IRV: vous l'avez pas passé ?

GHL : non

IRV: enfin, vous l'avez pas eu ? c'est pas grave ça mais vous saviez que vous pouviez le repasser en « Seconde » et vous avez pas voulu le faire ?

GHL : je ne sais pas

IRV: non il y a pas de souci, il y a pas de mauvaises réponses je vous ai dit.

Le

« Bac Pro » est-ce que c'est un choix de votre part ?

GHL : non, c'est mes parents

IRV: c'est vos parents qui ont voulu, vous vouliez faire quoi ?

GHL : « Bac Pro » mais pas « hôtellerie »

IRV: Pas « hôtellerie »

GHL : autre chose, mais je ne sais pas encore

IRV: vous saviez pas trop encore donc c'est vos parents qui vous ont dit : « vous allez faire un « Bac Pro Hôtellerie »

GHL : m

IRV: d'accord ! c'est eu du coup qui ont aussi trouvé l'établissement ? qui vous ont un petit peu imposé au fait « Albert de Mun » et la formation

GHL : m

IRV: est-ce que ça vous plaît quand même ce que vous faites ?

GHL : oui, ça me plaît

IRV: oui, le service en fait vous vous êtes révélé un petit peu là-dessus, vous avez vu -plus le service que la cuisine- en fait ?

GHL : ouais !

IRV: ouais ! donc la en fait ce que vous fait c'est, c'est vraiment votre choix d'avenir du coup ? vous voulez continuer ?

GHL : oui

IRV: jusqu'à la « Terminale » ok avec l'envie et le panache alors ?

d'accord ! Au niveau de cette année pour vous, comment ça s'est passé quand même ?

GHL : ça va, juste un peu de retard

IRV: et au niveau scolaire ?

GHL : ouais c'est bon

IRV: les notes sont meilleures qu'au collège ? beaucoup ?

GHL : oui il me semble

IRV: oui quand même Bien ! et bien je vous remercie Gia Huy.

Janvier 2018

- IRV: C'est parti.
- OL: Donc, je m'appelle Océane Lassau
- IRV: Quel âge avez-vous OL: ?
- OL: J'ai, là, je vais avoir 17 ans donc dans une semaine.
- IRV: Hin, hin.
- OL: La scolarité, donc c'est ma mère qui la paie.
- IRV: D'accord. Boursière ?
- OL: Non, je ne suis pas, non j'ai pas de bourse.
- IRV: Pas de bourse. D'accord. Alors au niveau du Collège, les 4 années, comment se sont t'elles passées ?
- OL: Ben moi du coup c'était 5, parce que j'ai redoublé.
- IRV: D'accord.
- OL: Et ben ça ce n'est pas très bien passé. Non, parce que je suis pas trop, enfin, j'aime pas trop le général, c'est beaucoup de l'apprentissage, c'est du par cœur, c'est..
- IRV: On apprend aussi en Bac Pro ?
- OL: Oui, mais après c'est beaucoup, enfin ce n'est pas la même chose en cours, moi en cours je sais par exemple qu'ont étaient 30, 31, donc déjà on étaient beaucoup, beaucoup, beaucoup, et c'était toujours écrire, écrire, et, et apprendre chez soi quoi, c'était pas très, trop interactif quoi.
- IRV: D'accord. Vous avez rencontré des difficultés peut-être dans certaines matières au collège ?
- OL: Oui, ben en maths, beaucoup de maths, tout ce qui est scientifique.
- IRV: D'accord.
- OL: Beaucoup.
- IRV: C'est là où ça pêchait le plus on va dire ?
- OL: Oui.
- IRV: D'accord. Brevet des Collèges, vous l'avez quand même passé ?
- OL: Oui, je l'ai eu.
- IRV: Vous l'avez eu ? Avec Mention ?
- OL: Oui.
- IRV: Ben voilà ! Donc même en maths ?
- OL: Oui !
- IRV: Ben alors vous voyez ! Au niveau du Bac Pro est-ce un choix de votre part ou c'est un choix imposé ?
- OL: Non, c'était un choix de ma part puisque je n'avais pas trop envie de continuer dans le général, et après j'avais pensé au CFA, mais c'est vrai que ben du coup à la rentrée j'avais 16 ans, donc 16 ans aller en CFA, c'était quand même sur Paris, donc ça allait être fatigant, donc, et puis je préférais avoir mes vacances scolaires.
- IRV: D'accord. Vos parents vous ont soutenu dans ce choix ?
- OL: Ma mère, oui.
- IRV: D'accord. Et le conseil de classe en 3ème, vous a-t-il soutenu ?
- OL: Oui.
- IRV: Dans le choix d'un Bac Pro ou ont t'ils essayer de vous réorienter sur du général ?
- OL: Ben non tous les profs ils savaient très bien ce que je voulais faire plus tard, donc pour eux ils étaient tous d'accord, et ils m'ont encouragé dans mon choix, ben même encore aujourd'hui, je suis encore en contact avec certains profs.

IRV: D'accord. Au niveau du choix de l'établissement, vous avez fait des Portes Ouvertes ? Vous avez fait comment ?

OL : Oui, j'ai fait une Porte Ouverte, la Porte Ouverte, donc de, du Lycée Jean Drouant.

IRV: Mmmm, mmm.

OL : Bon, j'ai pas du tout aimé ce lycée-là hein.

IRV: D'accord.

OL : Et sinon c'est tout, j'ai fait que ça.

IRV: D'accord. Donc comment vous êtes venue à Albert de Mun en fait ?

OL : Ben, c'est en cherchant sur Internet, en fouillant un peu, en regardant les différentes écoles que j'avais, et après j'ai choisie et voilà.

IRV: D'accord. Pas de regret ?

OL : Non, pas de regret.

IRV: Donc en fait pour vous le Bac Pro c'était vraiment ce que vous attendiez ?

OL : Oui.

IRV: Cette année ?

OL : Oui.

IRV: Pas plus ni moins ?

OL : Non.

IRV: Non ? Au niveau des matières vous avez rencontré des difficultés ?

OL : Non, pas plus que ça.

IRV: Non ?

OL : Non, pas du tout ?

IRV: Donc cette année était quand même positive pour vous ?

OL : Ah oui très ! Très, très.

IRV: Très dans quel sens expliquez !

OL : Ben, mes notes elles ont énormément augmentées, alors ben là cette année j'ai fini avec un 15 de moyenne il me semble, donc, alors que l'année dernière c'était 10 de moyenne.

IRV: D'accord. Peut-être un, autre chose aussi cette année pour vous qui s'est passé ?

OL : Oui du coup ben j'ai, j'ai participé au concours du meilleur apprenti de France, et ben j'ai été médaillée départementale, j'ai eu la médaille de bronze.

IRV: Beaucoup, pour d'une élève de seconde ce qui est pas mal déjà quand même de pouvoir participer.

OL : Oui, oui.

IRV: Beaucoup de travail ?

OL : Oui. Une 1ère pour Albert de Mun du coup.

IRV: Oui. Tout à fait. En 2nde, oui c'est très rare qu'on fasse passer des élèves en MOF. Donc belle expérience pour vous ?

OL : Très belle expérience.

IRV: Ça vous redonne envie ?

OL : Ah oui ben l'année prochaine je repasse le concours.

IRV: D'accord. Donc l'année prochaine vous restez sur du Bac Pro ?

OL : Ah oui.

IRV: Et toujours en hôtellerie ?

OL : Ah oui, oui, oui, oui.

IRV: Ah oui ! Ho c'est un gros oui ça ! ça veut dire...

OL : Ha ben oui !

IRV: Que c'est vraiment la filière qui vous plaît ?

OL : Ah oui !

IRV: Je vois ça !

OL : C'est le métier que je veux faire depuis, depuis que j'ai 10 ans même 9 ans.

IRV: Donc là en fait on vous voit pas à la caméra mais je vais juste dire que vous avez un gros sourire quand vous parlez de ça donc !

OL: Rires !

IRV: Et bien écoutez OL : je vous remercie et bonne journée à vous !

OL: Merci !

Tony LI - 2nde Pro

Janvier 2018

IRV : En quelle classe vous êtes Tony LI : ?

TL : en classe de « Seconde 2 BP H2 »

IRV: bien ! quelle âge avez-vous ?

TL : 15 ans

IRV: tout jeune en plus !

TL : oui

IRV: un des plus jeunes je crois de votre classe d'ailleurs hein !

Vous êtes toujours chez vos parents ?

TL : oui, c'est ça !

IRV: ils payent votre scolarité ou c'est quelqu'un d'autre ?

TL : mes parents

IRV: vos parents.

Bien ! alors on va passer au niveau du « collège ».

Comment se sont passées vos années « collège » ?

TL : Alors mes années « collèges », les notes c'était un petit peu vague, dans certaines matières j'avais des difficultés.

IRV: m

TL : en fait en gros, je me suis pas mal débrouillé et j'ai pu passer le « Brevet des Collèges » avec mention « bien »

IRV: c'est bien, félicitations !

TL : merci

IRV: ça a été dur pourquoi ? parce que vous compreniez pas ? vous aviez des difficultés d'apprentissage ? vous, il y avait eu un problème de méthodologie ? ou vous travaillez pas ?

TL : je pense que c'est une méthode, c'est problème de méthodologie

IRV: méthodologie d'accord ! vous ne compreniez pas en fait ce que disait le professeur enfin les explications en fait qu'il vous donnait, pour vous c'était trop compliqué encore même si on vous expliquait ?

TL : oui un petit peu

IRV: d'accord ! Du coup le « Bac Pro » c'est vous qui avez choisi de faire ça ?

TL : oui oui c'est moi

IRV: d'accord ! avec le soutien de vos parents ?

TL : mes parents étaient pas trop d'accord, ils voulaient plutôt un « Général »

IRV: oui

TL : parce qu'ils savent qu'avec le « Général » on peut s'orienter vers plusieurs métiers plus tard et moi j'ai choisi « Pro » parce que je voulais surtout me concentrer sur la cuisine, j'aimais ça et j'étais passionné

IRV: d'accord ! donc vous avez réussi à convaincre vos parents ?

TL : oui oui !

IRV: le « Conseil de Classe » qu'est-ce qu'il en a dit lui en fin de 3ème ?

TL : le « Conseil de Classe » ils ont, ben en gros dit donc : « c'était pas mal ! »

IRV: donc ils vous ont soutenu ?

TL : mm

IRV: quand même quand vous leur aviez dit que vous vouliez faire un « Bac Pro » d'accord !

Du coup comment ça s'est passé pour vous les recherches d'établissements, est-ce que vous avez fait des « Portes Ouvertes » ? vous avez fait des « Salons » ? des « Forums » ?

TL : j'ai fait quelques « Portes Ouvertes » dans certains lycées
IRV: m
TL : « Forum »
IRV: Non
TL : pas spécialement
IRV: surtout des « Portes Ouvertes » ?
TL : oui, surtout des « Portes Ouvertes »
IRV: d'accord ; vous êtes venu sur « Albert de Mun » aussi ?
TL : oui
IRV: et c'est ce choix-là que vous avez retenu ? ceux de tout ce que vous avez vu
TL : oui j'ai tout vu
IRV: d'accord !
TL : et donc c'est « Albert de Mun » que vous avez choisi ?
IRV: oui
TL : d'accord ! donc vous avez été accepté puisque vous avez un entretien je précise.
IRV: Au niveau vous de la seconde âprement parlé cette année, comment ça s'est passé ? est-ce que ça a été compliqué pour vous ?
TL : I pour mon avis personnel c'était tout s'est bien passé, c'est un petit peu plus facile que la « Générale »
IRV: m
TL : du coup c'était un peu plus agréable pour moi et tout
IRV: donc ça a conforté aussi votre choix ? ça vous plaît toujours ce que vous faites ?
TL : ça me plaît toujours ouais !
IRV: et du coup vous, vous pensez que vous vous êtes pas trompé du coup ? dans ce que vous faites donc ça vous rassure et puis ça rassure vos parents aussi je pense.
TL : oui
IRV: bien ! donc les notes sont remontées par rapport au « collègue » ?
TL : oui oui
IRV: oui. Donc ça aussi ça conforte, ça fait du bien aussi. Donc vous voulez continuer l'année prochaine ?
TL : oui
IRV: toujours dans l'hôtellerie, toujours dans la cuisine ?
TL : oui
IRV: et ben c'est parfait ! je vous remercie Tony

Janvier 2018

- IRV: C'est parti. Alors dites-moi votre nom et votre prénom.
EL : Esther Lupoglazoff
IRV: Bien. Quel âge avez-vous Esther ?
EL : J'ai 15 ans.
IRV: 15 ans. Toujours chez vos parents ?
EL : Toujours !
IRV: C'est eux qui paient votre scolarité ou pas du tout ?
EL : Oui, c'est eux qui paient.
IRV: D'accord. Au niveau du collège, donc ses 4 années, comment se sont-elles passées ?
EL : Elles se sont très bien passées, voilà j'ai eu un très bon collègue, donc c'était bien.
IRV: D'accord. Pas de difficultés particulières ?
EL : J'ai eu parfois des problèmes niveau scolaire avec les notes puisque j'ai parfois du mal, mais heu sinon ça s'est bien passé aussi.
IRV: Il y a des matières qui sont plus dures que vous ? Que dures... ?
EL : Oui, j'ai souvent du mal avec la géographie par exemple.
IRV: D'accord. Le Brevet des Collèges, pour vous comment ça s'est passé ?
EL : Bon, j'ai, j'ai, j'ai eu quand même beaucoup de mal, enfin j'ai dû travailler énormément, à la fin j'étais complètement lessivée mais....
IRV: D'accord.
EL : Mais voilà, je l'ai eu avec Mention Assez bien, donc je suis très contente.
IRV: Donc le travail paie vous voyez. Pour le bac Pro est-ce que c'est un choix de votre part ?
EL : C'est un choix de ma part.
IRV: Oui.
EL : Et mes parents m'ont même encouragé, c'est même grâce à eux que je suis arrivée jusqu'ici voilà.
IRV: D'accord.
EL : Et même le conseil était pour, parce qu'ils savaient que en Général je me plairai pas du tout, et que quelque chose qui est plus vif de la, de, dans l'action comme ça c'est, c'est vraiment fait pour moi, parce que assise sur une chaise à écoute un prof parler c'est, ils savent ce que ça vaudra.
IRV: C'est dur pour vous ?
EL : Blanc..
IRV: Donc vous en service...
EL : Mmmm
IRV: Voilà. Donc cette année pour vous du coup c'est une année positive ? ça vous plaît ?
EL : Une année très positive, voilà c'est vraiment ma voie, donc je suis contente.
IRV: Donc pas d'erreur, vous pensez que voilà ?
EL : Mmmm.
IRV: C'est, c'était le, votre choix ?
EL : C'est ça.
IRV: Et votre choix est vraiment validé ?
EL : Oui.
IRV: Est-ce que vous avez fait des portes ouvertes pour découvrir quand même le monde de l'hôtellerie ?
EL : Oui, j'avais fait, donc j'ai fait les portes ouvertes à Albert de Mun, donc ici.
IRV: Oui.
EL : J'en ai fait à Jean Drouant, à Béliard aussi.

IRV: Mmmm.
EL : Et j'en ai fait aussi pour...je sais plus.
IRV: C'est pas grave.
EL : Voilà pour...
IRV: Et du coup votre choix s'est porté sur Albert de Mun ?
EL : C'est ça.
IRV: D'accord. Vous avez ensuite eu un petit entretien je pense avec Mr Chauvin normalement ?
EL : Oui.
IRV: Donc ça a conforté aussi votre choix...
EL : C'est ça.
IRV: Quand il vous a expliqué les tenants et les aboutissants ?
EL : C'est ça.
IRV: D'accord. Donc cette année de 2nde, pour vous bilan très positif donc, les notes se sont améliorées ?
EL : Oui très clairement.
IRV: D'accord. Et pour vous le côté service vous plaît vraiment tout autant ?
EL : Ça me plaît vraiment tout autant parce que du coup, bon je vais pas vous le cacher dans la famille on est, de gros gourmands, on aime bien manger au restaurant, voir des trucs nouveaux.
IRV: C'est bien.
EL : Et du coup j'arrête pas de voir des serveurs, où des personnes me servir et du coup je, je me suis toujours demandé si, à, à, comment ça ressem..., à quoi ça ressemblait la préparation derrière, du coup maintenant quand je fais, que je suis dedans je sais à quoi ça ressemble et du coup ça me fait un peu marrer maintenant de regarder les serveurs si ils font comme je fais.
IRV: Donc en fait vous continuez à aller au restaurant, vous regardez maintenant les serveurs.
EL : Oui, c'est ça.
IRV: Comment ils travaillent, voir si vous avez les mêmes techniques ?
EL : Oui.
IRV: (rires) On voit le professionnel qui ressort du coup c'est bien ! L'année prochaine, vous continuez dans cette voie donc ?
EL : Je continue.
IRV: D'accord. Toujours en Bac Pro, toujours en service ?
EL : Toujours en Bac Pro, toujours en service, toujours...
IRV: Et ben d'accord. Et bien merci Esther : ! Bonne journée à vous

Auguste MARLEX - 2nd Pro

Janvier 2018

IRV: Allez-y.

AM : Ben, je m'appelle Auguste Marlex, je suis en 2nde Bac Pro H1, voilà, ben c'est tout.

IRV: Voilà. Donc, vous pouvez me dire votre âge s'il vous plaît ?

AM : J'ai 15 ans.

IRV: 15 ans, donc vous êtes un des plus jeunes !

AM : Ouais, le plus jeune je crois.

IRV: Au niveau de votre famille, on va dire, vous êtes toujours chez vos parents ?

AM : Mmm.

IRV: C'est eux qui payent votre scolarité ?

AM : Oui.

IRV: D'accord. Boursier ou pas ?

AM : Je ne sais pas.

IRV: ça vous savez pas, d'accord.

AM : Enfin je crois.

IRV: Donc.

AM : Pas sûr.

IRV: C'est pas grave. On va rentrer dans le vif du sujet maintenant, vos 4 années de collège.

AM : Mmm.

IRV: Comment ça s'est passé ?

AM : Plus ou moins bien. Enfin, plus en fait, plus en, les dernières années ça s'est plutôt mal passé, mais en 5^{ème} enfin c'est juste en 5^{ème} ça allait, en 6^{ème} c'était la cata, 5^{ème} je me suis ressaisi, mais 4^{ème}, 3^{ème}, non ça c'était...

IRV: Par manque de travail ? Ou parce que c'était dur ? ça ne vous plaisait pas ?

AM : Non, non, non, pas le travail, c'était, le comportement en fait, je ne pouvais pas tenir en place en fait.

IRV: D'accord.

AM : Donc j'étais obligé de faire n'importe quoi.

IRV: Donc vous faisiez des petites bêtises quoi.

AM : Mmmm.

IRV: D'accord. Au niveau du Brevet des Collèges, vous l'avez passé ?

AM : Oui.

IRV: Vous l'avez eu ?

AM : Oui.

IRV: Est-ce que vous avez eu une mention ?

AM : Ouais, j'ai eu Mention Très bien.

IRV: Donc voilà, on peut être un peu turbulent et quand même avoir...

AM : Mmmm....

IRV: ... une mention.

IRV: Et puis « Très bien » en plus ! Le Bac Pro pour vous est-ce un choix de votre part ?

AM : Oui.

IRV: Vos parents vous ont soutenu ?

AM : Oui.

IRV: Directement ?

AM : Mmmm.

IRV: Et au niveau du Conseil de Classe en 3^{ème}, donc le dernier, puisque c'est l'orientation,

AM : Mmm...

IRV: ...vous ont-ils aussi soutenu dans votre choix ?

AM : Pas plus ni moins en fait, ils, ils ont fait ce que, enfin ils m'ont inscrit c'est tout seulement.

IRV: D'accord

AM : Ils s'en fichent quoi...

IRV: Ils n'ont pas insisté pour que vous passiez par exemple en général où...

AM : Non, non.

IRV: Ils n'ont pas essayé de...

AM : Non.

IRV: De vous faire changer d'avis ?

AM : Non.

IRV: D'accord. Donc pour vous tout bénéfique puisque tout le monde était d'accord ?

AM : Mmm.

IRV: C'était la Cuisine de toute manière que vous vouliez faire ?

AM : Oui.

IRV: Un choix depuis longtemps ?

AM : Non, depuis, ben l'année dernière.

IRV: D'accord.

AM : En milieu d'année, en fait il y a, j'ai un Lycée juste à côté de chez moi Hôtelier mais ils ne m'ont pas accepté, et il n'y avait plus de places, où je sais plus quoi, et donc, en fait ils sont venus au collège pour nous demander, enfin pour nous présenter un petit peu et c'est là que ça m'a donné envie d'y aller en fait.

IRV: D'accord.

AM : Voilà.

IRV: Est-ce que vous avez fait des portes ouvertes par rapport justement aux différents établissements hôteliers ?

AM : Ben ici.

IRV: Ici ? D'accord.

AM : Ben en fait c'était, je crois que c'était le seul qui allait bien, avec, enfin il y avait plusieurs critères, je sais plus quoi, mais en gros c'était le seul qui allait bien sauf, enfin, c'était le plus près qui allait bien, sauf celui d'Antony, mais lui il n'allait pas, enfin...

IRV: D'accord.

AM : Qui m'ont accepté.

IRV: C'est la distance qui vous a conforté dans votre choix d'Albert de Mun ou c'est d'autres critères aussi ?

AM : Non, non, je, je sais plus, enfin c'était parce que c'était le plus facile d'accès je crois, parce que après sinon, je sais qu'il y en avait des plus près de chez moi mais genre il fallait prendre 5 bus un truc comme ça.

IRV: D'accord.

AM : C'était un peu galère.

IRV: Donc pour vous le choix d'Albert de Mun c'était surtout un critère par rapport à la distance ?

AM : Ouais un peu.

IRV: D'accord.

AM : Même si c'est un peu loin au moins je n'ai pas à changer 6/ 7 fois de bus quoi.

IRV: D'accord. Comment s'est passé cette année pour vous ?

AM : Ben bien hein !

IRV: ça vous a conforté dans votre choix ?

AM : Non.

IRV: Non ?

AM : Non par contre non.

IRV: Non ? Un peu déçu donc du coup cette année ?

AM : Ouais.

IRV: De la formation ou en fait du Lycée ?

AM : Ben un peu des deux en fait !

IRV: D'accord. Vous pouvez expliquer un peu ?

AM : Mais surtout de la formation en fait.

IRV: D'accord.

AM : Ben je ne sais pas, déjà la distance ça me fatigue, et enfin, déjà ça, ça n'aide pas ça, et puis même la Cuisine en elle-même, en fait ça me, ça ne me plaît pas trop trop finalement.

IRV: D'accord.

AM : Voilà.

IRV: Donc vous voulez vous réorienter l'année prochaine ?

AM : Oui.

IRV: D'accord.

AM : Je compte retourner en général.

IRV: En général, donc vous allez refaire une Seconde ?

AM : Oui.

IRV: Comme vous êtes jeune ça ne posera pas de soucis en plus.

AM : Oui.

IRV: Donc, même si ce n'est pas une tare après de redoubler. Donc l'année prochaine plus de Bac Pro ?

AM : Non.

IRV: D'accord. Et bien je vous remercie.

Léo Noël - 2nde Pro

Janvier 2018

IRV : Allez-y !

LN : Bonjour, je m'appelle Léo Noël, j'habite à Saint Ouen

IRV : quel âge avez-vous Léo ?

LN : 15 ans

IRV : toujours chez vos parents ?

LN : oui

IRV : au niveau de la scolarité, c'est vos parents qui payent ?

LN : oui, c'est mes parents qui payent

IRV : bien ! on va parler maintenant des années « Collège » donc - Comment se sont passées vos années « Collège » ?

LN : très très mal, au début quand j'habitais à Besançon, les 6ème et 5ème ça s'est très bien passé et après une fois que j'étais dans la banlieue de Paris, ça s'est un peu mal passé

IRV : d'accord ! pourquoi ?

LN : l'ambiance, les professeurs etc...

IRV : ... un peu de tout. Vous avez redoublé ?

LN : non

IRV : non - Vous avez passé le « Brevet des Collèges » ?

LN : non, je ne l'ai pas eu

IRV : vous ne l'avez pas eu ou vous ne l'avez pas passé !

LN : je ne l'ai pas eu

IRV : d'accord ! vous n'avez pas voulu le repasser en « Seconde » ?

LN : non, ça ne me sert pas forcément en « Bac Pro Cuisine »

IRV : non mais aussi un petit entraînement d'examen en fait !

LN : oui

IRV : oui ! Pour vous le « Bac Pro » c'est un choix ?

LN : oui, c'est un choix

IRV : un choix volontaire

LN : oui

IRV : parents, derrière vous à fond ?

LN : oui, à fond

IRV : à fond

LN : parce que j'ai de la famille dans ce milieu et puis j'ai toujours accroché dessus

IRV : donc c'est un choix qui est fixé depuis longtemps alors !

LN : oui

IRV : vos professeurs en 3ème vous ont soutenu dans ce choix-là ?

LN : oui, au début je ne savais pas vraiment ce que je voulais faire

IRV : oui

LN : je voulais faire « Ingénieur en Informatique » mais je n'avais pas la moyenne donc j'ai préféré venir en « Bac Pro »

IRV : d'accord ! Comment du coup vous avez découvert les lycées hôteliers sur Paris ?

LN : à l'aide du travail de mes parents parce qu'ils connaissent les parents d'un « BTS » à « Albert de Mun »

IRV : d'accord !

LN : du coup, ils sont en contact régulièrement, du coup ils nous ont proposé cette école

IRV : d'accord. Vous êtes quand même venu visiter ?

LN : oui

IRV : ou pas du tout ? oui
- sur les « Portes Ouvertes » ?
LN : oui
IRV : d'accord, tout seul ?
LN : avec mes parents
IRV : avec vos parents ; d'accord, donc le choix était quand même conforté quand vous avez vu l'établissement
LN : oui
IRV : bien ! du coup pour vous cette année, comment ça s'est passé ?
LN : déjà mieux que l'année dernière, j'ai déjà remonté pas mal de moyenne après il y a toujours des moyennes où c'est moins bien que les autres
IRV : c'est sûr ! ça faut travailler
LN : oui
IRV : après ? hein ! et puis être assidu
LN : m
IRV : pour vous donc ça conforte quand même votre choix ?
LN : ouais !
IRV : même s'il était fixé depuis longtemps, c'est vraiment ce à quoi vous vous attendiez ?
LN : c'est ça !
IRV : d'accord ! Dernière petite question : « Vous voulez continuer ? »
LN : oui
IRV : jusqu'au « Bac Pro » minimum !
LN : oui, et après « BTS »
IRV : et après « BTS » et ben c'est tout ce qu'on vous souhaite alors ! merci
LN : merci

Alexis PERRON - 2nde Pro

Janvier 2018

- IRV : Donc votre nom et votre prénom s'il vous plaît.
AP : Alix Perron.
IRV : Quel âge avez-vous ?
AP : 15 ans.
IRV : 15 ans. Toujours chez papa, maman ?
AP : Oui.
IRV : D'accord. C'est eux qui paient votre scolarité ?
AP : Oui.
IRV : A l'aide d'une bourse ?
AP : Non.
IRV : Pas du tout ? Très bien. Alors on va parler maintenant des années Collège. Donc vos 4 années comment se sont-elles passées ?
AP : Ma 1^{ère} année de 6^{ème} s'est très mal passée, j'ai dû changer de collège, et les 3 autres années qui ont suivies je suis resté dans le même lycée.
IRV : D'accord.
AP : Au collège Saint Louis.
IRV : D'accord. Niveau scolaire, comment ça allait ?
AP : Moyen, mais maintenant ça va mieux.
IRV : Moyen pourquoi ? Parce que vous n'appreniez pas ? Parce que vous aviez des difficultés ?
AP : Parce que j'avais la flemme de travailler surtout.
IRV : (rires) D'accord. Pas de redoublement ?
AP : Non, aucun.
IRV : Au niveau du Brevet des Collèges, vous l'avez passé ?
AP : Non.
IRV : Un choix de votre part où ?
AP : Non, même pas, je l'ai loupé.
IRV : D'accord. Ce n'est pas une tare hein vous savez de loupé voilà, hein ?
AP : Ah oui je sais.
IRV : Et vous avez possibilité de le repasser en 2nde, en candidat libre.
AP : Non merci.
IRV : C'est une possibilité, voilà. Le Bac Pro est-ce un choix de votre part ?
AP : Tout à fait. J'ai choisi ça parce que ça m'intéressait le métier qu'on nous propo... les filières qu'ils nous propo..., qu'ils nous proposaient ici sont bien, mais moi j'ai choisi l'hôtellerie.
IRV : D'accord. Vos parents ont abondé dans votre sens ou pas du tout ?
AP : Ils ont complètement, ils m'ont complètement suivi dans mes projets, ils sont fiers de moi.
IRV : Le conseil de classe de 3^{ème} a été aussi dans votre sens ? Où ils ont essayé de vous placer autre part qu'en Bac Pro ?
AP : Autre part qu'en Bac Pro.
IRV : D'accord. Vous pouvez me dire où ? Qu'est-ce qu'ils voulaient faire ? 2nde Générale ? CAP ?
AP : Plutôt en CAP.
IRV : Plutôt en CAP. D'accord. Donc vous, vous avez quand même tenu tête, vous avez fait donc 1^{ère} année de Bac Pro là, en service, comment se passe cette année ?
AP : Très bien, ben les profs ils nous accompagnent pour toutes nos démarches qu'on va faire, même pendant les stages ils reviennent nous voir pour voir si ça se passe bien...

IRV : Mmmmm
AP : ... et franchement c'est bien.
IRV : Cette année pour vous est vraiment une, confirme vraiment votre choix en fait ?
AP : Oui.
IRV : D'accord. Comment avez-vous découvert en fait cette formation ?
AP : La formation d'hôtellerie ?
IRV : Oui.
AP : Je l'ai découverte pendant mon stage de 3ème.
IRV : Oui.
AP : Et on m'a parlé de ce lycée, du lycée Albert De Mun, à la présentation qu'ils ont faite pendant, dans la classe où j'étais avant, à Saint-Louis, ils ont fait une présentation de toutes les filières qui y avaient, et moi j'ai choisi l'hôtellerie.
IRV : D'accord. C'est ce qui vous correspondait le mieux en fait ?
AP : Oui.
IRV : D'accord. Donc cette année pour vous, ça conforte vraiment votre choix ?
AP : Oui, tout à fait, je voudrais continuer les 2 ans ici.
IRV : Et vous voulez continuer, très bien. C'est juste ça que je voulais savoir justement si vous vouliez continuer, merci AP : !
AP : Merci beaucoup !

Janvier 2018

IRV : C'est parti.

CP : Alors, je m'appelle Clément Pierre : Pierre, j'ai 15 ans.

IRV : Vous êtes toujours chez vos parents ?

CP : Oui, j'habite encore chez mes parents.

IRV : D'accord. C'est eux qui paient votre scolarité ou pas du tout ?

CP : Ouais, c'est eux.

IRV : Bien. Boursier ?

CP : Non.

IRV : Non. Alors on va rentrer dans le vif du sujet, donc les années Collège. Comment se sont passés votre 4 années ?

CP : Genre, ben c'était cool mais pas en notes, genre j'avais des mauvaises et tout enfin voilà, j'ai pas eu le Brevet des Collèges, ni, enfin voilà.

IRV : Parce-que vous ne l'avez pas passé ou par manque de travail ?

CP : Si, si je l'ai passé, mais je n'ai pas travaillé, je n'ai pas, voilà.

IRV : D'accord. Vous savez que vous avez le droit de le repasser en 2nde ?

CP : Ouais je sais mais j'ai dit à ma mère que si j'avais le Bac Pro ça suffisait en fait

IRV : Très bien. Au niveau du Bac Pro, c'est un choix de votre part l'hôtellerie ?

CP : Oui, c'est un choix de ma part, je vais, j'avais des, j'avais un choix de lycées généraux, généraux.

IRV : Mmmm.

CP : Et je m'étais dit avant les choix que je voulais quand même faire, j'aimerais bien un Bac Pro parce que je n'avais pas envie d'être assis toute ma vie sur une chaise et du coup on a regardé et tout ce qui pourrait me plaire et je me suis dit « ah ouais, ouais, Cuisine ça peut être bien » ! Donc j'ai regardé et tout et en fait j'ai eu un problème, c'est qu'à la base genre je ne connaissais même pas ici, c'est ma mère qui a trouvé, y avait un truc pas loin de chez moi qui s'appelait Jean Drouot.

IRV : Mmmm.

CP : Et en fait je n'avais pas le Pass Pro puisque je m'y étais pris trop tard, et le Pass Pro ça rajoute des points pour l'entrée sur le Lycée Pro, et du coup ben voilà.

IRV : D'accord. Vous êtes venu ici vous aux journées Portes Ouvertes quand même pour voir l'établissement ?

CP : Alors non aux portes Ouvertes je ne suis pas venu, je suis juste venu à l'entretien et...

IRV : Juste à l'entretien ?

CP : Ouais !

IRV : D'accord. Donc c'était quand même un choix Albert de Mun pas que de maman, vous aussi vous avez validé ?

CP : Ah non, oui, ben oui puisque je suis venu c'était cool, ça avait l'air cool.

IRV : D'accord. Au niveau de cette année, pour vous comment ça s'est passé ?

CP : Cette année elle était bien en plus, y avait, on était au collège, je ne sais pas, non elle est cool, ouais.

IRV : Ça conforte votre choix ?

CP : Ouais.

IRV : Oui ? C'est vraiment en fait la bonne filière pour vous, le Bac Pro ?

CP : Je ne sais pas si c'est la filière parfaite mais ouais je vais rester, je vais rester, je vais faire...

IRV : Non quand je dis, quand je dis, par rapport à vos, vos attentes et vos espérances d'avenir ?

CP : Ah ouais, ben ouais c'était à peu près ce que je m'étais dit oui.

IRV : Donc la filière Bac Pro pour vous c'est ce qui correspond le mieux en fait à votre état d'esprit et vos envies ?

CP : Ouais. Je n'avais pas envie de faire des longues études, être, travailler 5 ans en plus, et tout.

IRV : D'accord. Donc conforté dans votre choix, meilleures notes, donc pour vous c'est quand même globalement une année positive, on peut dire ça ?

CP : Ouais.

IRV : Vous aviez rencontré quand même des difficultés au niveau de certaines matières ?

CP : Non, je ne crois pas, pas spécialement. Ah si ben Espagnol puisqu'avant je faisais Allemand du coup j'ai des moins bonnes notes mais c'est tout.

IRV : D'accord. Vous avez essayé de pallier un petit peu pour rattraper le niveau ?

CP : Non, pas trop.

IRV : Pas trop ? Alors en hôtellerie c'est important quand même les langues attention.

Ça, ça se potasse un petit peu, c'est pas, c'est pas non plus trop grave, mais faut quand même potasser puisque entre nous c'est pas en Off, mais je vous le dis quand même..

CP : Mmmm...

IRV : En terminale Bac Pro vous allez avoir une épreuve en Espagnol, hein ?

CP : Ah ouais ?

IRV : Oui !

CP : Silence...

IRV : Et ben oui, très important, donc faudra re-potasser, vous avez encore 2 ans devant vous pour acquérir un peu de bases, ça ce n'est pas, ce n'est pas, ce n'est pas grave du tout. Donc l'année prochaine, 1ère ?

CP : Oui.

IRV : Toujours dans l'hôtellerie ?

CP : Toujours dans l'hôtellerie.

IRV : Et toujours en Bac Pro ?

CP : Mmm.

IRV : Et ben c'est parfait. Je vous remercie !

CP : Bonne journée.

Janvier 2018

LP : Je m'appelle Lucas
IRV : oui ! Quelle âge avez-vous Lucas ?
LP : 16 ans, 17 ans pardon !
IRV : Vous habitez toujours chez vos parents ?
LP : oui
IRV : c'est eux qui payent votre scolarité ou pas ?
LP : ou
IRV : oui ! avec une bourse ?
LP : non
IRV : pas du tout ! d'accord ! Au niveau du « collègue », comment ça s'est passé ?
LP : bien
IRV : bien
LP : des fois et d'autres ...
IRV : c'est-à-dire ?
LP : la 3ème ça va, la 6ème non
IRV : c'était compliqué ?
LP : Oui
IRV : oui ! au niveau des études ou ?
LP : ... fréquentations... sur les études aussi
IRV : et du coup ça vous a perturbé sur les études d'accord !
Vous avez quand même passé le « Brevet des Collèges » ?
LP : oui
IRV : vous l'avez eu ? non ?
LP : il manquait 15 points à peu près
IRV : d'accord !
Pourquoi vous avez pas voulu le repasser ?
LP : ah le « Brevet »
IRV : oui ! vous avez possibilité en classe de Seconde de repasser le « Brevet des Collège » en fait, en candidat libre, ça c'est à vous après c'est à vous
LP : ... dit
IRV : donc c'est à vous de vous inscrire en fait c'est pas voilà c'est pas, c'est pas grave en soi !
Au niveau du « Bac Pro » ; est-ce que c'est votre choix de faire un « Bac Pro » ?
LP : oui
IRV : oui ! vos parents vous ont soutenu dans ce choix ? ils étaient tout à fait d'accord ? dès le début ?
LP : oui
IRV : et le « Conseil de Classe » en 3ème était d'accord aussi ? où vous auriez
LP : oui, même ma prof elle m'aidait pour ...
IRV : c'est, votre professeur vous a aidé pour faire les démarches ?
LP : ...
IRV : d'accord ! pour la recherche d'Etablissements vous parlez ?
LP : non pour le métier
IRV : pour le métier, d'accord ! du coup vous avez fait des « Portes Ouvertes » pour voir un petit peu
LP : non
IRV : les Etablissements qu'ils proposaient

LP : non, pas du tout

IRV : alors comment vous avez trouvé « Albert de Mun » ?

LP : c'est ma mère qui a fait des recherches et elle a trouvé votre lycée intéressant et donc elle s'est inscrite

IRV : enfin elle s'est inscrite, ce n'est pas elle qui s'est inscrite c'est elle vous a inscrit plutôt. Il n'y a pas de souci !
Donc du coup vous, vous n'aviez pas vu l'Établissement en fait ?

LP : non non pas du tout

IRV : c'est juste

LP : sur Internet

IRV : Ouais, ce qu'il y a sur Internet. D'accord ! Cette année comment ça s'est passé pour vous du coup ?

LP : bien, le premier et deuxième trimestre et le troisième ...

IRV : un peu moins bien d'accord ! parce que vous ne travaillez pas ? parce que il y a des soucis ?

LP : non c'est parce que j'étais tout le temps en retard

IRV : donc vous aviez loupé les cours, donc du coup vous avez perdu un peu le fil ?

LP : m

IRV : d'accord ! est-ce que quand même « l'hôtellerie » ça vous plaît ?

LP : oui

IRV : oui donc vous voulez continuer ?

LP : oui dans le « service » et ce qui m'intéresse le plus aussi c'est la « réception »

IRV : la « réception » d'accord ! donc ça c'est plus du côté « hébergement » alors

LP : mm

IRV : d'accord ! Donc l'année prochaine vous voulez quand même si vous êtes admis en « Première » ce sera toujours une « Première Pro Hôtellerie » ,

LP : mm

IRV : d'accord Lucas ! et ben je vous remercie.

Hippolyte RIBES

2nde Pro Janvier 2018

HR : Je m'appelle Hippolyte Ribes

IRV : Bien ! quel âge avez-vous Hippolyte ?

HR : j'ai 16 ans

IRV : Vous habitez chez vos parents ?

HR : oui

IRV : Est-ce eux qui paient votre scolarité ?

HR : Oui

IRV : Bien ! Avec une bourse ou vous ne savez pas ?

HR : non, j'crois pas.

IRV : au niveau du « Collège », comment ça s'est passé ?

HR : au début bien après j'ai commencé à un peu lâcher, je commençais à descendre et après, après je ne pouvais pas rentrer en « Générale » du coup je me suis orienté vers le « Pro » et donc j'aimais beaucoup la cuisine, j'ai dit : « pourquoi pas »

IRV : d'accord ! pour vous quand vous dites que vous avez lâcher au collège c'est parce que vous ne travaillez pas ou que vous aviez des difficultés ?

HR : parce que je ne travaillais pas trop

IRV : d'accord ! vous avez quand même passé le « Brevet des Collèges »

HR : oui

IRV : vous l'avez eu ?

HR : oui

IRV : avec ou sans mention ?

HR : sans mention

IRV : mais vous l'avez eu quand même donc c'est le principal ! Est-ce que vos parents vous ont soutenu quand vous leur avez dit que en fait vous vouliez faire un « Bac Pro Cuisine » ?

HR : oui oui, ils m'ont soutenu, ils ont d'abord, ils m'ont posé quelques questions pour être sûr après ils m'ont dit qu'ils étaient pour et qu'ils voulaient bien

IRV : d'accord ! le Conseil de Classe de 3ème a validé aussi ce choix-là ?

HR : je m'en rappelle plus

IRV : vous savez plus. D'accord ! Vous avez fait des « Portes Ouvertes » pour les lycées hôteliers pour voir celui qui vous convenait le mieux ?

HR : je n'ai pas fait des « Portes Ouvertes » en fait j'ai eu des rendez-vous pour d'autres lycées

IRV : d'accord !

HR : et enfin je n'ai pas fait de « Portes Ouvertes »

IRV : d'accord ! donc comment vous êtes arrivé en fait à « Albert de Mun » ?

HR : il y avait une professeur qui était une amie de ma mère et du coup elle m'en a parlé et puis voilà

IRV : qui est d'ici ? d'Albert de Mun ?

HR : oui mais qui est plus là

IRV : d'accord ! ok, donc du coup elle a parlé à vos parents et vos parents en fait, suite aux recommandations de cette personne

HR : ouais

IRV : ont dit : « pourquoi pas ici ! »

HR : ouais

IRV : d'accord ! Et vous alors ? comment ça se passe du coup ?

HR : ça se passe très bien

IRV : ça vous plaît ? ce que vous faites ?

HR : ouais

IRV : donc vous ne regrettez pas en fait d'être venu en « Bac Pro » ?

HR : non

IRV : pas du tout ?

HR : m

IRV : donc pour vous je précise que c'est « cuisine »

HR : m

IRV : donc c'est, c'est vraiment la formation que vous vous attendiez ou vous vous attendiez à plus dur ou à autre chose ?

HR : je ne m'attendais pas en fait, je je pensais pas à ce que j'allais faire, ...je vis le moment présent et je pensais pas enfin à tout ce que je pouvais faire ? quel métier je pourrai avoir ? je me suis dit : « on va y aller et voir ce que c'est, ce que j'ai

IRV : d'accord ! Au niveau « scolaire », comment ça se passe cette année ?

HR : Bien

IRV : mieux qu'au « collègue » ?

HR : oui

IRV : donc ça reconforte en plus d'avoir des bonnes notes ?

HR : ouais

et ça vous a conforté en plus dans votre choix que c'était vraiment ça et en fait que vous vous étiez pas du tout trompé et que c'est vraiment votre voix en fait ?

HR : ouais

IRV : très bien ! juste une dernière question avant de vous libérer :

« L'année prochaine, toujours du « Bac Pro » ?

HR : oui oui

IRV : Toujours de la « cuisine » ?

HR : Oui

IRV : d'accord ! et ben je vous remercie Hippolyte

Alexis SCHMITT

2nde Pro Janvier 2018

AS : Alors bonjour je m'appelle Alexis Schmitt, j'ai 17 ans, et j'habite à Paris et je vis toujours chez mes parents et j'ai, et je ne suis pas, je n'ai pas de bourse.

IRV : D'accord. Comment se sont passés vos années au collège ?

AS : ça été quand même, ça été compliqué parce que j'ai dû changer, en 6^{ème}, 5^{ème} j'étais à l'EPPG, après je suis allé en pension et j'avais dit en mentant à mes parents, j'avais dit que ça m'avait super plu mais j'étais, je, je voulais, j'ai, j'ai menti parce que j'étais pas heureux et je voulais pas qu'ils me posent des questions, et j'ai dû cacher ça pendant, jusqu'au mois de mars en 2015 et du coup j'avais envie de partir parce que j'en pouvais plus et puis j'étais à la campagne et ça m'avait pas...

IRV : D'accord.

AS : ... ça ne m'avait pas plu du tout.

IRV : Au niveau du, des résultats scolaires, ça été ?

AS : Alors en 4^{ème} j'avais des très bonnes notes.

IRV : D'accord.

AS : Parce que je travaillais bien et il y avait une pédagogie qui était bien adaptée et ensuite, et ensuite après ça, ben, ben disons qu'après la méthode m'a bien servie mais ce n'est pas ça qui me coûtait le plus.

IRV : ça a été dur pour vous après ?

AS : Ouais très dur.

IRV : D'accord. Est-ce qu'il y a des matières où vous aviez eu beaucoup de difficultés ?

AS : En maths, j'ai vraiment eu beaucoup de difficultés, j'avais 7 de moyenne, même 4.

IRV : D'accord.

AS : J'avais énormément de difficultés, après, l'histoire-géo un petit peu aussi, en sport j'étais complètement mais perdu je, j'étais tout le temps avec des personnes qui, qui étaient rageur, qui, qui pensaient qu'à la victoire alors que même en rageant ce n'est pas comme ça qu'on y arrive parce qu'on perd.

IRV : On est d'accord.

AS : Voilà.

IRV : D'accord. Est-ce que vous avez redoublé ?

AS : J'ai redoublé, oui j'ai redoublé le, le, le CE1 parce que je foutais, je ne faisais rien du tout,

IRV : Mmm, mmm, ouais.

AS : J'ai, je ne travaillais pas, et j'avais, enfin j'avais vraiment un problème de comportement en vrai.

IRV : D'accord. Vous avez passé le Brevet, passé pardon le Brevet des Collèges ?

AS : Oui, je l'ai passé le Brevet des Collèges, j'ai eu mon Brevet.

IRV : Vous l'avez eu ?

AS : Oui.

IRV : Avec Mention ?

Auguste : Mention Bien.

IRV : Ben c'est bien. Au niveau du Bac Pro, est-ce que c'est un choix de votre part ?

AS : Alors disons qu'alors, l'année dernière j'avais fait une seconde générale parce que je ne savais pas quoi faire, je, je, je n'avais pas trouvé des études.

IRV : D'accord.

AS : Et la seconde Générale ça ne m'avait pas plu, je me suis vraiment, c'était embêtant pour moi, je ne savais pas quoi faire, du coup je me suis dit « pourquoi pas faire un Bac Pro ? » pour tester, j'ai testé le Bac Pro Cuisine, au début ça allait, et après j'ai perdu confiance en moi, ça m'avait plus trop plu, et puis voilà.

IRV : D'accord. Et là comment ça va ?

AS : Ben là, je, pfff, ben là aujourd'hui c'e, c'est, c'est normal, là c'est, pas de soucis... y a pas de soucis, après au niveau du stage, j'ai, j'essaie de les, de les contacter là cette semaine....

IRV : Mmmm.

AS : je n'ai toujours pas de nouvelles, je....

IRV : Ne vous inquiétez pas, c'est normal quand il y a des coupures et tout, donc faut, faut des fois insister un petit peu, ça ne vous inquiétez pas au niveau des stages.

AS : Mmmm.

IRV : Est-ce que l'année prochaine, vous allez quand même continuer ?

AS : Non, l'année prochaine je vais faire un CAP Pâtisserie, c'est un CAP mais handicap pour préparer au vrai CAP comme ça j'essaie de faire petit à petit, progressivement les choses.

IRV : D'accord.

AS : C'est 2 jours l'école et 2 jours entreprise et une journée à Albert de Mun.

IRV : D'accord. Et bien je vous remercie Alexis, bonne journée à vous !

AS : Merci.

Jonas ZITOUN - 2nde Pro

Janvier 2018

JZ : Je m'appelle Jonas Zitoun, j'ai 20 ans, je suis né le 27 Avril 1998, c'est bon ?

IRV : mmm. Alors, est-ce que vous habitez toujours chez vos parents ?

JZ : oui.

IRV : d'accord. C'est vos parents qui payent la scolarité ?

JZ : c'est ma maman qui paie ma scolarité. Mes parents sont divorcés depuis que je suis bébé.

IRV : d'accord. Est-ce que vous êtes boursier ?

JZ : c'est-à-dire ?

IRV : est-ce que vos parents ont droit à une aide financière ?

JZ : normalement, ah oui, ma mère, comme elle ne travaille pas.

IRV : d'accord.

JZ : elle s'occupe de ma grand-mère qu'est handicapée.

IRV : d'accord. Au niveau du collège, comment ça s'est passé ses 4 ans ?

JZ : c'était, en fait j'ai intégré une des classes Ulysse, je ne sais pas si vous voyez ce que c'est ?

IRV : expliquez !

JZ : alors, en fait de la 6^{ème} à la 3^{ème}, j'ai intégré une classe spécialisée, avec un AVS et une prof référente.

IRV : d'accord.

JZ : et j'allais dans les matières avec les autres, en science, sport, et tout comme je fais ici, et du coup j'ai pas, ma prof du lycée elle a pas voulu que je fasse le brevet des collèges, du coup je ne l'ai pas fait, je ne l'ai pas eu.

IRV : vous n'avez pas passé le brevet des collèges ?

JZ : non.

IRV : d'accord.

JZ : du coup j'ai un CAP de Restauration, je l'ai fait en 2 ans et je l'ai obtenu et je n'ai pas obtenu de mentions, ni rien.

IRV : d'accord. Au niveau du choix alors pour vous en 3^{ème} je parle, au dernier conseil de classe c'est vous qui avez demandé à faire un CAP, où on vous a ?

JZ : non même pas, franchement même pas, le directeur de mon collège il ne m'a pas donné le choix, j'étais en fait, il m'a dit, si, c'est où je fais un, le O.R.E.A., c'était un O.R.E.A. pour le CAP, ou je travaille directement et ma mère et moi on n'a pas voulu que je travaille encore, comme j'étais jeune, j'avais 16 ans- 17 ans, du coup j'ai fait un CAP en 2 ans, et je l'ai obtenu.

IRV : d'accord. Comment vous êtes arrivé ici en 2nde ?

JZ : en fait mon cousin il m'a, comme il est dans la même synagogue, il m'a proposé un, comme je cherchais une formation en serveur, il m'a dit « viens dans mon école, les conservariots, c'est une bonne école réputée et tout, du coup je suis venu ici, mais maintenant je vais changer, je vais aller, comme dans ma famille on travaille beaucoup dans l'événementiel, l'organisateur de mariage, je vais essayer de faire comme eux.

IRV : d'accord. Donc, vous avez un autre choix pour...

JZ : pour l'année prochaine.

IRV : pour l'année prochaine.

JZ : c'est ça.

IRV : c'est quelle formation que vous allez refaire du coup ?

JZ : alors, en fait ce n'est pas un lycée, c'est une école, c'est un, ils m'ont dit c'était une école Jaelys, dans le 16^{ème} arrondissement.

IRV : d'accord.

JZ : ils m'ont dit c'était comme un Bac + 4, un Bac + 4 je n'ai pas trop compris ça, et du coup c'est pour faire un Wedding Planer, c'est vraiment Wedding Planer en fait.

IRV : Wedding Planer ?

JZ : c'est ça.

IRV : d'accord. Et dernière question.

JZ : oui.

IRV : comment, est-ce que vous avez pardon, fait des portes ouvertes à Albert de Mun ?

JZ : oui.

IRV : Où vous êtes venu en fait juste... ?

JZ : oui, je suis venu avec ma mère.

IRV : avec votre maman ?

JZ : oui.

IRV : et ça vous a conforté dans votre choix pour vous inscrire ?

JZ : ma mère, franchement ma mère, elle à, ça lui a tapé dans l'œil, cette école, Mr Chauvin et tout du coup voilà.

IRV : d'accord, et bien je vous remercie JZ.

JZ : je vous en prie.

Enquête longitudinale
Étudiants entrés en Bac Professionnel
« Cuisine » et « Service en salle »
en septembre 2017

Lycée Albert de Mun

Enquête en milieu de formation
1^{ère} Bac Professionnel

Janvier 2019

Introduction (présentée aux élèves) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années qui porte sur l'enseignement technique et professionnel vous avez été interviewé l'an dernier et je vous en remercie. Nous poursuivons nos travaux un an après c'est pourquoi nous revenons vers vous avec ce nouveau questionnaire

Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants.

Comme l'an dernier, cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les données resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Questionnaire :

1. Naissance du projet :
 - a. Pouvez-vous raconter comment est né ce projet dans l'hôtellerie.
 - b. Quels sont d'après vous les éléments « déclencheur » de ce projet ?
 - c. Qui a influencé votre projet ?
 - d. Quelle est la position de vos parents sur ce projet ?
 - e. Quelle a été l'influence de vos parents de ce projet ?
 - f. Combien de temps s'est-il écoulé entre votre envie de rentrer dans cette profession et le moment où vous avez pris cette orientation ?

2. Entrée en bac professionnel :
 - a. Pouvez-vous raconter votre arrivée dans la classe en début d'année
 - b. Qu'avez-vous découvert ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a plu ?
 - d. Qu'est-ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est-ce qui vous a déplu ou déçu ?

3. Formation depuis le début de l'année dernière :
 - a. Racontez comment les choses se sont passées
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier
 - d. Contact avec les enseignants des matières professionnelles
 - e. Y a t il du changement par rapport aux matières générales ?
 - f. Si oui lesquels ?
 - g. Si non quels difficultés persistent ?

4. Premier contact avec le milieu professionnel lors du premier stage:
 - a. Qui a trouvé le stage ?
 - b. Comment s'est faite l'affectation dans ce stage ?
 - c. Quels furent les critères pour définir ce choix ?
 - d. Quelle fut l'influence des professeurs ?
 - e. Quelle fut l'influence de vos parents ?
 - f. Qu'avez-vous découverts ?
 - g. Qu'est-ce qui vous a le plus étonné ?
 - h. Qu'est-ce qui vous a plu ?
 - i. Qu'est-ce qui vous a déplu ?
 - j. Ce que vous avez découvert est-il conforme à l'image que vous en aviez ?
 - k. Si oui pourquoi ?
 - l. Si non pourquoi ?

5. Est-ce que ce stage confirme votre choix ?
 - a. Ce que vous avez découvert renforce-t-il votre choix ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?
 - d. Quelles sont les questions que vous vous posez pour lesquelles vous voudriez avoir des réponses ?
 - e. Vers quel ;type de stage vous voudriez aller maintenant ?
 - f. Quelle image avez-vous de l'activité professionnelle à l'issue de ce stage ?
 - g. Quel type d'emploi aimeriez-vous avoir plus tard compte tenu de ce que vous venez de vivre ?

6. Questionnaire pour ceux qui ont changé d'orientation :
 - a. Vous étiez en Seconde professionnelle hôtellerie l'an dernier et vous avez changé d'orientation, que faites vous maintenant ?
 - b. Pourquoi ce changement ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a fait changer d'orientation ?
 - d. Qu'est-ce que vous avez découvert l'an dernier qui vous a déçu ?

Yacine : ADECHOUBOU - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Jeudi 20 juin 2019

YA : moi c'est yacine Adechoubou, je suis en 1^{ère} Bac Pro en ce moment, et ça m'a...

IRV : pour vos stages de seconde ?

YA : ah pour mon stage de seconde.

IRV : oui.

YA : j'ai effectué quelques stages. Mon 1^{er} stage c'était en seconde, je l'ai effectué dans un restaurant qui s'appelle la Cane, qui est dans le 13^{ème} arrondissement, j'ai vraiment bien aimé parce que c'était un petit groupe de brigade. Les horaires ce n'était pas trop top, mais c'était convenant pour moi, j'ai bien aimé ce que je faisais, j'ai appris des tas de choses.

IRV : très bien.

YA : et en ce moment, là je suis passée en 1^{ère}, mon 1^{er} stage c'était en collectivité, c'était à Aubervilliers.

IRV : oui.

YA : c'était à peu près à une heure de chez moi parce que je devais me réveiller tôt, je commençais à 7h30, et je finissais vers 15h00.

IRV : oui.

YA : ah non j'avais fait un stage, ah oui, j'ai oublié, j'ai fait un stage en septembre.

IRV : oui le premier.

YA : ça c'était le 1^{er} stage que j'ai fait à Maison à Mécanatine (pas sûre du nom), je commençais à 7h00 aussi je finissais à 15h00 et mon stage de janvier c'était aussi même heure, c'était à Aubervilliers, c'est à peu près à une heure d'ici de chez moi, et je finissais à 15h00 aussi.

IRV : c'était dur quand même vos stages globalement ?

YA : de toute façon je dirais que l'hôtellerie c'est un truc qui est dur en fonction des horaires, il faut être juste motivée, et aller de l'avant.

IRV : et cette année de 1^{ère} pour vous comment c'est elle passée ?

YA : pas trop top, un peu les notes !

IRV : oui.

YA : à cause des notes, les professeurs n'étaient pas là, il y en a certains qui étaient absents, et j'ai eu des notes en ce moment qui ne m'ont pas plu, mais je ne comprends mais voilà.

IRV : et au niveau des horaires ?

YA : les horaires, moi ça me convient, ça va.

IRV : ça va ? ce n'est pas trop dur ? parce que c'est beaucoup plus que l'année dernière au niveau volume horaires ?

YA : oui niveau volume horaire c'est beaucoup plus dur mais je m'habitue à ça.

IRV : d'accord. Donc année quand même positive si on compte les stages ?

YA : oui ça va.

IRV : malgré les notes, après.

YA : les notes... !

IRV : il y a le côté aussi, il n'y a pas que les notes on va dire.

YA : il n'y a pas que les notes !

IRV : même si c'est important.

YA : il y a aussi la classe aussi, il y a tout le temps du...

IRV : un peu compliqué ?

YA : un peu compliqué aussi. On n'arrive pas à se concentrer, il y en a un qui fait le con...

IRV : mais l'hôtellerie ça vous plaît toujours ?

YA : oui ça me plaît toujours !

IRV : c'est un oui franc c'est bien !

YA : ça me plaît toujours mais je cherche toujours ma voie mais je ne sais pas quoi faire après mon bac.

IRV : vous avez encore une année pour y penser il n'y a pas de soucis. Vous voulez rajouter quelque chose sur la 1^{ère} ?

YA : non ça va.

IRV : d'accord, merci !

Mardi 18 juin 2019

MC : donc je suis Chèvre MC, je suis en classe de 1^{ère} BPH2. Donc mon année de 2^{nde} elle s'est terminée catastrophiquement alors qu'elle c'était bien passée de tout le long, parce que j'ai été renvoyée de mon stage à cause des retards, et du coup j'ai eu deux jours pour me retrouver un stage, donc heureusement que j'avais des amis qui étaient dans la restauration puisque j'ai pu retrouver du coup vite mon stage. Là-bas ça s'est super bien passé parce que j'étais dans un village vacances en Ardèche, et c'était que des équipes de jeunes, du coup il y avait une bonne ambiance, après j'ai eu quelques évènements catastrophiques là-bas on va dire, du coup cette année ça été un peu compliqué parce que j'étais suivie psychologiquement 2 jours par semaine donc je ratais toutes les semaines de jour de cours, donc pour suivre le rythme c'était un peu dur au début après j'ai réussie à bien me remettre dans le fil, j'ai raté aussi tout un mois de cours, où je ne suis pas du tout venue au lycée.

IRV : en début d'année ça ?

MC : oui.

IRV : aussi.

MC : tout le mois de novembre et décembre, donc 2 mois. Du coup quand je suis revenue ça été dur aussi mais bon j'ai réussi à me remettre dedans. Mon 1^{er} stage de 1^{ère} il a été dur parce que j'avais les appréhensions de ce qui c'était passé dans mon dernier stage, le 1^{er} il a été très dur et je baissais vite les bras, je pleurais presque tous les jours sur mon lieu de stage donc ce n'était pas top. Après sur les deux derniers jours, l'équipe m'a vraiment mise à l'aise et ils ont vraiment été super sympas avec moi donc ça m'a remis en confiance pour revenir et ne plus avoir les mêmes appréhensions que j'avais. Du coup le 2^{ème} je l'ai fait dans l'hôpital où mon père il travaillait donc vu que je connaissais un peu les têtes déjà de visu et qu'ils connaissaient mon père ça a été beaucoup plus facile et ça c'est super bien passé du coup en septembre pour mon dernier stage de terminale je le refais là-bas, donc je suis contente et ça m'évite de rater deux jours de stage puisque je suis suivie psychologiquement dans cet hôpital donc ce n'est que du bonus.

IRV : tout à fait.

MC : je ne regrette pas.

IRV : et puis je pense que le fait d'avoir remis le pied à l'étrier par rapport au stage, vous avez recommencé à prendre confiance en vous en disant : « en fait ça se passe bien et je peux y arriver, je suis remotivée en fait ».

MC : c'est ça.

IRV : puisque on peut le dire par rapport au début de l'année vous vous êtes quand même ressaisie à tout point de vue.

MC : oui.

IRV : des fois c'est un peu dur encore.

MC : oui.

IRV : mais on voit quand même que voilà, vous avez l'air de dire : « non, j'ai envie ».

MC : c'est ça.

IRV : donc.

MC : je n'ai pas envie de baisser les bras par rapport à une personne qui m'a fait du mal.

IRV : voilà.

MC : je n'ai pas envie que ça soit elle qui gagne, donc je veux gagner du coup je reprends des forces.

IRV : hormis ce gros souci quand même que vous avez eu, comment s'est passé l'année ? est-ce que c'était quand même compliqué, c'était dur au niveau des horaires, au niveau des cours ?

MC : ça a été dur psychologiquement, dans le sens où il ne fallait pas qu'il y ait un moment où je baisse les bras parce que sinon là j'échouais partout. Du coup c'était vraiment bien garder le rythme

même en étant à la maison, demander les cours, travailler à la maison, envoyer le plus de papiers que je pouvais enfin les cours à mes professeurs, mais sinon en soi l'année elle s'est bien passée tout autant que l'année d'avant j'ai bien aimée, après ce qui a été pénible c'est les grosses heures de trou.

IRV : oui.

MC : mais sinon j'aime toujours autant, après je suis triste parce que Chef Moulin il part l'année prochaine, et du coup je ne sais pas du tout, enfin là c'est la plus grande des appréhensions parce que je sais que j'ai mon caractère et que lui il me connaissait, il avait réussi à me cerner et du coup devoir tout remonter à quelqu'un d'autre ça me fait peur.

IRV : alors il ne faut pas stresser je pense que Mr Moulin a pris ses dispositions derrière donc voilà, et puis c'est bien aussi des fois d'avoir un petit changement, un autre regard par rapport à vous.

MC : oui.

IRV : qui ne vous connaît pas qui sera neutre, qui n'aura ni de préjugés, ni d'a priori sur vous.

MC : oui aussi.

IRV : comme ça vous pourrez lui montrer sans arrières pensées tout ce que vous savez faire.

MC : oui.

IRV : et tout ce que vous pouvez faire aussi.

MC : oui.

IRV : donc je pense qu'il faut prendre le problème positivement même si c'est triste pour vous parce que vous l'aviez eu quand même deux ans, donc c'est vrai qu'en deux ans ont créée quand même des liens mine de rien.

MC : oui.

IRV : et mais bon c'est.

MC : ça va bien se passer.

IRV : voilà c'est les aléas de la vie après.

MC : c'est ça.

IRV : mais je pense que vous un caractère quand même assez fort et que vous pourrez surmonter cette épreuve aussi.

MC : oui aussi.

IRV : vous attendez quoi de l'année prochaine ?

MC : de la réussite.

IRV : bien bel objectif ça !

MC : oui. Enfin je veux re-être la MC qui était en 2nde on va dire, avoir tout autant les mêmes moyennes, puisque cette année j'avais quand même bien baissé comparé à l'année dernière et pareil ne pas baisser les bras et puis ressortir avec le bac enfin je pense que c'est ce que l'on veut tous.

IRV : c'est sûr.

MC : et du coup pour après pouvoir intégrer mon école de police et voilà.

IRV : c'est déjà quand même un bel objectif que vous avez donc tout ce que l'on souhaite c'est maintenant la réussite s'il n'y a pas de problèmes, si vous travaillez.

MC : c'est ça.

IRV : et si vous êtes assidue.

MC : oui.

IRV : mais on sera là pour ça.

MC : merci.

IRV : merci MC !

MC : merci.

Ch. HEMART - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Mercredi 19 juin 2019

IRV : allez-y.

CH : bonjour, je m'appelle Ch. Hémart, je suis en 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie.

IRV : bien. Vous pouvez nous reparler un petit peu de la seconde et surtout du dernier stage que vous avez fait de seconde ?

CH : la seconde s'est très bien passée, après en fin d'année on a eu un stage de deux mois, pour ma part le stage était compliqué mais. Du coup pour ma part mon stage c'était bien et pas bien. Ce n'était pas bien parce que dès le début je ne voulais pas trop aller là-bas parce que j'avais un ressenti un peu mauvais, enfin que c'était plus un stage moins bien que les autres du coup je ne comprenais pas et j'y suis allée quand même et certes j'ai appris des choses, j'ai vu des choses, l'équipe était gentille mais je n'ai pas fait grand-chose quoi à part des épluchures et tout mais après je n'étais qu'en 2^{nde} donc je me suis dit : « c'est peut-être comme ça », du coup j'ai tenue jusqu'au bout.

IRV : voilà. La motivation du coup quand même de la cuisine était là donc ça vous avait fait quand même avancer même si votre travail était le même jour après jour.

CH : oui.

IRV : la 1^{ère} pardon maintenant, vous avez fait deux stages, l'année était intensive je pense ?

CH : la 1^{ère} ça a été, enfin les stages se sont très bien passés, enfin j'ai eu deux stages très bien de 1 mois, mais la classe on s'entend tous très bien, ça va, sauf que pour travailler des fois c'est un peu compliqué parce que l'on est beaucoup.

IRV : oui.

CH : mais sinon tout se passe bien.

IRV : d'accord. Des difficultés peut être particulières cette année quand même ?

CH : dans certaines matières c'est plus compliqué mais ça va, enfin on s'entraide quand même entre élèves.

IRV : parce que c'est dur ?

CH : oui. Enfin pour certains, après, enfin certains dans certaines matières, donc quand ils y arrivent ils aident les autres, donc on essaie de s'entraider. Et pour le BEP, pour tout le monde ça s'est assez bien passé, enfin dans l'ensemble.

IRV : dans l'ensemble ça s'est bien passé. 1^{er} examen en fait sur l'hôtellerie en plus, peut-être une petite appréhension à ce niveau-là ?

CH : oui. Après pour nous on préfère parce que la plupart des examens c'était en CCF, donc déjà c'était avec notre professeur du coup c'était plus facile pour, enfin on avait moins le stress, on était dans notre classe avec nos professeurs, et un peu plus de stress pour le français, l'histoire qui était le BEP enfin l'examen ponctuel, mais sinon ça été dans l'ensemble.

IRV : donc globalement pour vous l'année de 1^{ère} vous a quand même conforté encore plus dans votre choix ?

CH : oui. Ça va. A part la classe mais sinon je reste toujours contente de mon choix.

IRV : donc à fond dans la cuisine.

CH : oui.

IRV : vos projets pour l'année prochaine ?

CH : la terminale, et peut-être après un BTS, mais je ne sais pas encore si je le ferais en cuisine ou en salle, parce que pendant des TP j'ai échangé avec des élèves de salle et ça m'a plu aussi.

IRV : d'accord. La 1^{ère} année de toute manière de MHR en BTS est un tronc commun, donc vous allez faire de la salle et de la cuisine, c'est quand année de terminale BTS que vous vous spécialiserez donc vous aurez le temps de voir tout ça.

CH : très bien.

IRV : et bien je vous remercie.
CH : merci.

Victoria KIEC - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Mercredi 19 juin 2019

IRV : allez-y.

VK : bonjour, je m'appelle Victoria Kiec, je suis en 1^{ère} hôtellerie restauration. Pour commencer j'aimerais bien vous parler de ma 2^{nde}, comment ça s'est passé, et mon stage, et pour poursuivre je vais vous parler de ma 1^{ère}. Alors pour commencer ma seconde, c'est très bien passée, enfin il y avait des éléments perturbateurs, par exemple il y avait des camarades de classes c'était n'importe quoi, et du coup les professeurs aussi du coup vu qu'il y avait des éléments perturbateurs, du coup les professeurs criaient sur nous, ils ne voulaient pas réellement faire cours, ils ne voulaient pas réellement nous apprendre des trucs vus que tout le monde parlait, du coup c'était dur à se concentrer. Et pour poursuivre, mon stage c'est très bien passé, j'étais au Renaissance Arc de Triomphe.

IRV : oui.

VK : dans un hôtel 4 étoiles, c'était difficile mais j'ai beaucoup appris puisque c'était dans un hôtel et du coup dès le matin on faisait environ 200 petits déjeuners dès 7h30 jusqu'à 10h30 du coup ça s'est très bien passé, et ensuite voilà.

IRV : ce stage vous a plu donc ?

VK : oui. Oui, oui. Et du coup pour poursuivre cette année c'est très bien passée, enfin en parlant de moi parce que mes notes elles ont plus augmentées comparées à la seconde et au 1^{er} trimestre.

IRV : très bien.

VK : du coup je suis fière de moi, et avec le temps j'ai su que en fait l'hôtellerie me plaisait vraiment, et je compte continuer et faire un BTS plus tard.

IRV : ça vous conforte en fait les stages que vous avez faits ?

VK : oui.

IRV : vous pouvez nous en parler d'ailleurs des stages de 1^{ère} ?

VK : oui. Pour commencer j'étais au Kitchen Ter et ça s'est mal passé, enfin ça ne m'a pas plu parce que voilà. Et ensuite on m'a placé au Rive Droite, à la Grande Epicerie de Paris, ça s'est très bien passé, enfin j'ai continué à apprendre des trucs d'avantage, enfin des choses, et voilà.

IRV : et le 2^{ème} ?

VK : et.

IRV : en collectivité ?

VK : oui. J'étais à l'ASAP à Levallois-Perret, et ce n'était pas du tout pareil que dans des restaurants et dans des hôtels, mais c'était bien parce que en fait ça m'a appris à rester avec les autres, enfin à aider les autres vu que j'étais au self, à la cafétéria, et dans les salons, du coup j'ai appris plusieurs trucs et ça m'a beaucoup plu aussi.

IRV : donc un peu plus complet, ça vous conforte peut-être sur une orientation différente, bistrot, gastro, collectivité, c'est tellement varié, vous n'êtes pas encore sûre peut-être ?

VK : non.

IRV : non pas encore ?

VK : non pas encore.

IRV : les stages encore en terminale.

VK : oui c'est ça.

IRV : donc ça va peaufiner peut-être un petit peu votre choix ?

VK : oui.

IRV : l'année donc de 1^{ère} intensive ?

VK : on peut dire ça oui.

IRV : fatigant pour vous ?

VK : enfin.

IRV : au niveau volume horaire ?

VK : enfin on va dire que c'était fatiguant parce qu'on avait, il y a plusieurs cours, enfin les cours étaient annulés parce qu'on avait plusieurs trous, du coup ça nous faisait beaucoup de trous et on ne faisait rien du tout parce qu'on ne pouvait pas faire de changement parce que les professeurs ils n'étaient pas là, ils n'avaient pas réellement de, quand on avait trous eux ils avaient cours du coup c'était compliqué on devait attendre pendant des heures, du coup oui c'était fatigant. Mais bon après avec le temps on s'est habitué, même si ça nous saoule encore d'avantage mais voilà quoi on est habitué voilà.

IRV : vous savez que ce n'est pas fait exprès.

VK : oui c'est ça.

IRV : je pense que vous avez tous compris.

VK : oui.

IRV : je vais juste revenir là-dessus, pendant les heures de trous que vous avez eu durant la semaine, est-ce que vous avez révisé pour le BEP ?

VK : sans mentir non je n'ai pas révisé, enfin je révisais chez moi puisque vu que j'étais au lycée on va dire que j'étais avec mes amis du coup je profitais d'eux je ne pensais pas aux cours enfin je ne révisais que chez moi.

IRV : vous décompressiez on va dire ?

VK : voilà c'est ça.

IRV : d'accord. Et le BEP votre ressenti ?

VK : je pense que je l'ai réussi, enfin j'ai beaucoup révisé et quand j'ai vu les sujets c'était simple. Enfin j'ai tout répondu, après j'ai fait on va dire 2/3 fautes mais je pense que je l'aurais j'espère en tous les cas, voilà !

IRV : Ecoutez c'est tout ce que l'on vous souhaite en tous les cas ! Et donc vous avez parlé de BTS après le Bac ?

VK : oui, enfin c'est soi je m'arrête au Bac mais pour travailler directement mais en fait je continue à y penser mais je pense que je préfère faire un BTS et apprendre plus enfin je ne sais pas je verrai encore mais je pense que je ferais un BTS à Albert de Mun.

IRV : d'accord.

VK : voilà.

IRV : et bien écoutez on vous souhaite que du bonheur là-dessus !

VK : merci !

IRV : merci bien !

Jeudi 20 juin 2019

SK : alors Sacha BP H1. Alors du coup pour le stage de 2nde.

IRV : oui.

SK : disons que ça m'a beaucoup forgé, parce que en fait, c'est vrai qu'au début j'étais un peu tête en l'air et il y avait beaucoup de pression, en fait mon patron n'était pas super.

IRV : oui.

SK : ça s'appelait Amos c'était à Opéra, en plus c'était un quartier ou en fait il y a beaucoup de gens qui vont au travail, donc il fallait toujours aller très très vite, donc c'était dur, au début c'était dur.

IRV : oui.

SK : physiquement aussi.

IRV : oui.

SK : mais avec le temps ça allait mieux mais bon je n'ai pas beaucoup aimé le stage, après c'est vrai que c'est comme ça parfois on ne choisit pas où on veut aller.

IRV : bien sûr il faut voir de tout.

SK : voilà il faut voir de tout, au moins je serais pour la prochaine fois ça sera mieux.

IRV : ce stage alors ça vous a démotivé ou pas ?

SK : disons à moitié. Au début ça m'a un peu démotivé parce que c'est vrai quand on rentre dans la vie réelle la 1^{ère} fois ça fait toujours un choc un peu parce que...

IRV : bien sûr.

SK : le lycée c'est un peu une bulle quand on y pense, et au début ça m'a un peu démotivé et après j'ai repris confiance en moi et à la fin ça allait. J'avais compris aussi en fait que l'endroit n'était pas, niveau avec les stagiaires ils n'étaient pas super, j'ai parlé avec d'autres coéquipiers dans le lycée, ils m'ont dit qu'ils avaient fait le même stage et ce n'était pas super.

IRV : mais vous vous en êtes sorti ?

SK : mais je m'en suis sorti voilà, au moins je suis sûr que ça m'a fait bouger et je suis plus motivé, voilà.

IRV : ça vous a quand même fait du bien même si au début ça vous a démotivé ?

SK : voilà, même si, c'est ça.

IRV : donc c'est quand même un point positif dans ce qui était négatif, vous avez ressorti le positif.

SK : oui, voilà au moins à la fin !

IRV : et cette année de 1^{ère} alors ?

SK : cette année de 1^{ère} je l'ai trouvée bien, niveau c'était dur mais ça allait je tenais la route.

IRV : d'accord.

SK : même parfois j'étais mal, un peu flémard quand je rentrais chez moi je « ah est-ce que je fais les devoirs ou pas ? ». Mais ça va parce que j'ai une bonne moyenne.

IRV : d'accord.

SK : après j'ai trouvé qu'il y avait vraiment un manque de communication, il y avait beaucoup de professeurs absents, on ne disait rien, il y avait un manque de coopération entre les professeurs et ça c'était dommage, parce que ça faisait que l'on avait des heures de permanence très très longues. Et au niveau ambiance aussi dans la classe, malheureusement en fait il y a des professeurs qui ne donnent pas assez d'autorité en classe et ça fait que les cours étaient juste, parfois c'était Bagdad quoi !

IRV : d'accord.

SK : avec Mme De Courson, parfois c'était super bruyant, on n'apprenait rien et c'est vraiment dommage parce que ça nous ralentit pour le bac à cause de quelques élèves qui parlait super fort, et c'est vrai que je pense que les professeurs devraient avoir plus d'autorité. Mr Ouazizi aussi, Mme De Courson, et Mme Prompt, voilà c'était.

IRV : d'accord.

SK : ça c'était vraiment dommage parce que on aurait beaucoup plus appris pour le BEP sans ses problèmes voilà.

IRV : d'accord. Mais justement le BEP comment vous vous en êtes sorti ?

SK : je pense que je m'en suis bien sorti.

IRV : oui ?

SK : je pense que ça va aller.

IRV : bon. Aussi bien partie CCF que ce vous avez fait en fin d'année français histoire géo ?

SK : le français un peu moins, justement à cause de ses cours, c'était vraiment !

IRV : d'accord.

SK : brouillon quoi !

IRV : oui.

SK : non mais sinon je.

IRV : vous êtes confiant ?

SK : voilà je suis confiant, mais bon j'espère juste que l'année prochaine ça va être un peu plus sérieux, et plus.

IRV : une année de Bac je pense que vos camarades vont avoir peut-être le petit déclic ?

SK : mais j'ai trouvé à la fin de l'année Mme de Courson elle passait en seconde quoi, c'était plus strict au niveau de la tenue, c'est mieux.

IRV : oui, oui, oui, il n'y a pas que les conseillers d'éducation qui doivent jouer le jeu, voilà !

SK : oui.

IRV : c'est un tout même les élèves doivent être normalement.

SK : bien sûr.

IRV : on n'est pas censé vous le redire tout ça !

SK : oui.

IRV : c'est une tenue que vous devriez, c'est une seconde peau on va dire !

SK : c'est professionnel.

IRV : exactement. Globalement, pour vous cette année à quand même été satisfaisante malgré les petits aléas ? des problèmes on va dire de bruits dans les cours ?

SK : oui, oui je l'ai trouvé satisfaisante en tout. Pas dure, mais pas trop non plus c'était bien !

IRV : le fait d'avoir été commis aussi ?

SK : commis pour les examens ?

IRV : oui.

SK : au moins ça montre ce que l'on va avoir l'année prochaine, et oui c'est très pratique, ça nous permet de voir et non c'était intéressant. On a pu voir des jurys, c'était bien.

IRV : donc cette année vous a encore plus conforté dans votre choix que l'hôtellerie était faite pour vous ?

SK : voilà et en plus on a eu 2 stages cette année.

IRV : oui.

SK : donc c'était quand même, on a pu découvrir à quel point la restauration c'est très varié parce qu'il y a de tout.

IRV : bien sûr.

SK : et le 1^{er} stage était bien j'ai beaucoup aimé c'était dans une brasserie.

IRV : oui.

SK : après le 2^{ème}, était très dur mais là au moins ça m'a forgé, voilà.

IRV : le 2^{ème} était en collectivité ?

SK : en collectivité.

IRV : oui.

SK : mais c'était très tôt le matin voilà.

IRV : dur au niveau des horaires ne vous parlez pas au niveau du travail ?

SK : au niveau des horaires aussi pareil, les gens n'était pas super quoi.

IRV : d'accord.

SK : mais au moins comme je dis les stages ça forge et c'est ça qui est bien.

IRV : bien sûr.

SK : on en ressort toujours plus fort mentalement.

IRV : en tous les cas on voit que vous avez encore du peps !

SK : voilà !

IRV : ça fait plaisir en tous les cas. Vous voulez rajouter peut-être quelque chose sur cette année ?

SK : non rien à rajouter !

IRV : rien à rajouter ?

SK : très bonne année.

IRV : de toute manière nous nous reverrons l'an prochain pour la prochaine vidéo donc si vous voulez rajouter quelque chose pour l'année prochaine il n'y a pas de soucis !

SK : ça marche !

Gia Huy LAM - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Jeudi 20 juin 2019

IRV : allez-y.

GHL : je m'appelle Gia Lam Huy, je suis en 1^{ère} bac pro BPH1 au lycée Albert de Mun en hôtellerie. Mon stage de 2^{nde} alors au début je ne comprenais pas ce qu'il fallait faire, je ne comprenais rien du coup, ils m'ont dit à chaque fois tous les jours, les jours passaient je faisais tout seul moi-même, parce que j'avais compris, et voilà ce n'était pas compliqué après deux mois c'était un peu long, je ne savais pas trop quoi faire, et je faisais toujours la même chose c'était un peu nul, d'ailleurs je n'ai pas appris grand-chose.

IRV : vous aviez l'impression de tourner en rond en fait à chaque fois de ?

GHL : oui. C'était toujours la même chose je ne faisais rien.

IRV : d'accord.

GHL : et c'est tout à part ça.

IRV : donc pas une bonne image de ce 1^{er} stage ?

GHL : non.

IRV : d'accord. Pour la 1^{ère} maintenant comment ça s'est passé ?

GHL : la 1^{ère}, au début c'était la même chose mais après c'était mieux parce que je faisais plusieurs choses, je faisais le bar, je prenais les commandes, tandis que je ne connais pas, commandes, je servais du vin, après il me laissait faire aussi, je faisais la cave centrale je rangeais tout, c'est tout, j'ai appris plus de choses qu'en ce moment, c'était mieux, je préférais celui-là.

IRV : et le stage en collectivité pour vous ?

GHL : ça aussi, comme ce n'était pas la même chose c'était dans des salons, ce n'était pas dans une vraie salle de restaurant, c'était une entreprise, j'avais plusieurs choses.

IRV : d'accord. Très intéressant aussi alors ?

GHL : absolument.

IRV : vous avez appris aussi des choses différentes ?

GHL : oui bien sûr différentes.

IRV : l'année de 1^{ère} au niveau des cours comment ça s'est passé ?

GHL : par rapport à avant ? enfin en 2^{nde} ?

IRV : votre ressenti par rapport à l'année dernière ?

GHL : par rapport à l'année dernière je ne sais pas trop, français on n'a rien fait, et les langues on n'a rien fait non plus, juste en PSE on a fait beaucoup de choses, en gestion bof, en histoire-géo on a beaucoup fait, c'était mieux, et EPS la même chose, il y a juste le français c'était horrible il n'y avait rien à faire.

IRV : pourquoi c'était horrible ?

GHL : elle ne savait pas expliquer, des fois je lui posais des questions, comme au début je faisais n'importe quoi, elle m'ignore alors qu'elle me disait je suis là pour toi, je lui pose des questions il m'ignore, Chef Moulin il m'ignore laisse tomber !

IRV : d'accord. Donc vous vous êtes ressaisi on va dire par rapport au début de l'année où vous faisiez on va dire un peu l'imbécile, et du coup vous sentez que ça vous a porté préjudice ?

GHL : oui.

IRV : comment vous avez fait alors pour travailler sur le français ?

GHL : franchement cette année je n'ai rien fait, je n'ai pas bossé, même pas ouvrir un cahier, ça ne sert à rien.

IRV : d'accord. Ça a été dur sinon ?

GHL : ça m'a déprimé.
IRV : ça vous a déprimé ?
GHL : comment ?
IRV : ça vous a déprimé ?
GHL : c'est-à-dire ?
IRV : c'est ce que vous venez de dire, ça vous a déprimé ?
GHL : ah oui ça m'a saoulé quoi ! Je ne voulais plus travailler dans ses cours, tandis que les autres j'étais motivé pour y aller.
IRV : d'accord.
GHL : surtout en plus en TP j'étais toujours motivé.
IRV : toujours. Ça vous plaît toujours autant ce que vous faites ?
GHL : oui.
IRV : très bien ça c'est un bon point. Le BEP cette année ?
GHL : je ne vais pas dire que c'est facile mais on va dire que je me suis débrouillé, c'était un tout petit difficile le français, ça va, non je ne vais pas dire que ça va, j'étais un peu perdu, histoire-géo je vais dire que ça passait, mais c'est tout.
IRV : vous avez trouvé ça dur ?
GHL : pas dur, pas facile, moyen.
IRV : oui mitigé entre les deux.
GHL : oui c'est ça.
IRV : par rapport au cours on va dire que vous avez suivis, et des cours où vous avez moins suivis ? c'est ça ?
GHL : oui c'est ça.
IRV : d'accord. Autre chose à me dire sur cette année ?
GHL : à part que je préfère la seconde, et puis cette année.
IRV : aussi bien pour l'ambiance que pour les cours ?
GHL : l'ambiance ah non il n'y a pas d'ambiance, on a regroupé plusieurs classes je n'aime pas trop je préférerais juste l'année dernière, l'ambiance était bien, alors que là elle est nulle.
IRV : c'est plus compliqué pour vous ?
GHL : oui.
IRV : vous ne trouvez pas votre place en fait dans la classe ?
GHL : non, je n'aime pas, je n'aime pas justement cette année, enfin je n'ai pas trouvé ma place je n'aime pas.
IRV : bon et bien je vous remercie Gia Huy.

Mardi 18 juin 2019

IRV : allez-y.

OL : Donc je m'appelle Océane Lassau. Donc l'année dernière j'étais en 2^{nde} Bac Pro, donc ça c'était très bien passé, les professeurs ont été à mon écoute, ils nous ont tout le temps aidé, parce que l'on pouvait avoir des difficultés en 3^{ème} générale, donc là ils nous ont apporté beaucoup d'aide, différentes méthodes que la générale, qui pour ma part m'a beaucoup aidé, surtout en maths par exemple, et puis aussi dans les autres cours.

IRV : très bien. Est-ce que sur la seconde donc, tous les cours vous ont été nécessaires par rapport à votre stage ?

OL : oui bien sûr, surtout par exemple la gestion, tout ce qui va être science, l'hygiène et tout ça, tous les cours sont importants dans le métier puisque en fait ça se regroupe même l'histoire où le français on va parler de la restauration on va apprendre l'histoire par exemple de certains restaurants où de certaines personnes voilà.

IRV : le stage donc de 2^{nde} vous a conforté dans votre choix pour la 1^{ère} ?

OL : oui. Oui, oui, oui, oui.

IRV : oui, oui, oui.

OL : oui parfait.

IRV : alors justement parlez-nous de cette année de 1^{ère}, comment se déroule-t-elle ?

OL : la 1^{ère} ça se voit qu'il y a beaucoup plus de travail déjà, les horaires elles ne sont pas pareilles, mais après quand c'est ce que l'on aime faire enfin après on ne regarde pas trop. C'est intéressant ce que l'on fait en cours on n'est pas là en train de regarder l'heure comme je faisais en générale en disant : « oui mais là il me reste encore des cours ». Là c'est vraiment plaisant puisque l'on apprend vraiment des choses sur notre métier.

IRV : très bien. Deux stages cette année.

OL : oui. Un en banne donc dans un bar à vins. Ça m'a beaucoup aidé pour la sommellerie, c'était un stage donc de 1 mois, il était vraiment super, j'ai appris beaucoup de choses ça ça m'a vraiment aidée, et ensuite après mon 2^{ème} stage c'était en collectivité donc c'est un autre style de restauration, donc on a pu voir sur nos deux ans déjà les différents types de restauration qu'il y avait.

IRV : donc ça vous conforte peut-être dans votre choix futur ?

OL : oui.

IRV : positif quand même au niveau des stages ?

OL : oui très positif.

IRV : même s'il y en a qui vous ont on va dire « moins plu » ?

OL : non franchement tous étaient vraiment intéressants. Après la collectivité ce n'est pas ce que je vais faire mais c'était vraiment intéressant et c'était une belle expérience quand même.

IRV : quand même une belle expérience.

OL : oui.

IRV : très bien. Les concours ?

OL : les concours, j'en ai fait un donc l'année dernière, c'était les meilleurs apprentis de France, je suis arrivée 3^{ème} départementale, et puis cette année j'ai retenté le coup, je n'ai pas eu ce que je voulais bien sûr, je suis arrivée 2^{ème} départementale donc l'année prochaine j'y retourne encore une fois et puis cette année j'ai eu donc beaucoup de soutien l'année dernière, beaucoup de soutien de la part de ma professeure de salle, même mon professeur de cuisine j'ai eu un soutien moral énorme, et puis l'année prochaine je serais entraînée toujours par ma même professeure parce que c'est moi qui l'ai choisie donc voilà, et puis je serais aussi entraînée après avec des personnes extérieures puisque le concours m'a aidée à développer mes contacts même les stages ça m'a aidée à développer

mes contacts donc l'année prochaine par exemple je serais entraînée par le directeur du Grand Vefour et puis le directeur de l'Argenterie de l'Elysée voilà.

IRV : donc vous avez quand même du bon soutien derrière.

OL: : oui.

IRV : et de la bonne aide !

OL: oui.

IRV : parce que c'est un concours quand même il faut le dire qui n'est pas facile.

OL: oui il y avait du niveau cette année.

IRV : quand même.

OL: c'était beaucoup, beaucoup de niveaux. Et c'est apprendre des choses en fait où en 2^{nde} j'ai appris des choses que même en 1^{ère} je n'ai pas encore appris enfin c'est des choses extrêmement poussées surtout par exemple ce qui va être sur le vin, le fromage c'est très très très poussé il faut tout connaître par cœur quoi.

IRV : donc malgré votre « petite » déception parce que vous avez eu que...

OL : oui.

IRV : on va dire la médaille d'argent, ce qui est quand même déjà bien.

OL : oui.

IRV : quand même puisque en général les concours on les passent qu'à partir de la terminale souvent...

OL : oui.

IRV : c'est rare quand on prend déjà une seconde et ensuite une 1^{ère}.

OL : je crois que c'est vraiment qu'une seconde qui a déjà été au concours.

IRV : alors pour l'instant il y a eu aucune seconde vous êtes la 1^{ère}, en 1^{ère} je crois que ça c'est qu'une fois et encore je ne suis même pas sûre en service, donc c'est quand même un beau parcours je pense parce que c'est que l'on vous faisait confiance aussi, et je pense que ça vous a donné confiance aussi.

OL : oui. Ça m'a donné beaucoup de confiance et ça m'a appris énormément de choses, par exemple à gérer mon stress, à gérer mes émotions, mes professeurs m'ont extrêmement aidée même des gens que je ne connaissais pas sur le concours ils m'ont beaucoup appris sur comment gérer ses émotions, cette année ça été mieux forcément que l'année dernière.

IRV : bien sûr.

OL : mais j'ai encore à apprendre quoi.

IRV : mais on a toujours à apprendre de toute manière OL: **(OL: : oui)** donc il ne faut pas vous inquiéter à ce niveau-là et puis vous aurez du soucis l'année prochaine encore plus **(OL: : oui c'est sûr !)** puisque vous avez quand même 3 personnes derrière vous maintenant.

OL : oui.

IRV : très bien. Qu'est-ce que vous attendez maintenant de l'année de terminale justement ?

OL: : l'année de terminale déjà c'est d'avoir mon bac.

IRV : bien sûr.

OL : non, après de continuer d'apprendre et d'approfondir mon métier puisque l'année prochaine, non dans deux ans du coup j'irais en BTS, à Albert de Mun, et puis continuer, me faire encore plus de contacts, et puis devenir une des meilleures.

IRV : donc à fond dans le métier.

OL: : oui.

IRV : je vous remercie Océane.

OL : de rien.

_Tony LI - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Mercredi 19 juin 2019

TL : bonjour je m'appelle Tony Li, 16 ans, je suis en classe de 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie Cuisine.

IRV : alors par rapport à la seconde juste un petit rappel et surtout par rapport au stage que vous avez effectué.

TL : alors l'année de seconde je trouve que ça s'est bien passé, et par rapport au stage j'ai énormément appris et c'est grâce au stage de l'année de seconde que j'ai vraiment voulu faire de la cuisine et ça m'a apporté beaucoup de choses, la connaissance, l'autonomie comme ça.

IRV : d'accord. Donc vraiment très satisfaisant pour vous ce stage ?

TL : oui.

IRV : au niveau de la 1^{ère}, beaucoup de changements.

TL : oui énormément de changements, j'ai trouvé que l'on était beaucoup dans la classe et aussi j'ai remarqué qu'il y avait deux types de personnes dans la classe, les gens qui bossait et les gens qui ne bossait pas trop, et c'est ça qui me gênait un peu.

IRV : ça vous a perturbé vous dans votre apprentissage ?

TL : oui, non pas trop mais...

IRV : c'était quand-même gênant pour vous ?

TL : oui c'était gênant.

IRV : vous avez ressenti quand même quelque chose qui n'allait pas ?

TL : oui voilà.

IRV : d'accord. Au niveau des stages, vous en avez fait deux cette année.

TL : alors le 1^{er} stage c'était en entreprise dans un restaurant gastronomique, un stage qui m'a aussi plu, j'ai appris des choses aussi voilà. Et pour le 2^{ème} stage en collectivité, j'ai trouvé que c'était assez simple, c'était basique, j'ai appris des choses mais pas autant que les autres.

IRV : donc un peu moins pour vous la collectivité ?

TL : oui voilà.

IRV : vous préférez les deux premiers stages du coup, celui de seconde et le 1^{er} de 1^{ère} ?

TL : oui c'est ça.

IRV : ce que vous recherchez peut-être c'est la pratique pure, l'autonomie ?

TL : voilà oui.

IRV : approfondir aussi les connaissances ?

TL : oui.

IRV : et globalement donc cette année hormis le problème de ceux qui travaillent, ceux qui ne travaillent pas, pour vous comment ça s'est passé cette année ?

TL : je trouve que j'ai régressé en niveau par rapport à l'année de seconde avec les matières générales.

IRV : d'accord. Pourquoi ?

TL : je pense que je ne bosse pas assez, il faut que je m'y mette.

IRV : d'accord. Ça, ça peut se régler alors si c'est juste un petit manque de travail à la maison, peut-être avec un manque de motivation ? où il y a eu peut-être un souci ?

TL : non pas de souci.

IRV : non ?

TL : peut-être de la motivation je crois.

IRV : d'accord. C'est une formation complète donc l'enseignement général est aussi important je vous le dis depuis la seconde je sais que, mais il vous reste encore une année, donc une année de terminale. Sans tout autant en parler vous avez peut-être des objectifs en plus après le bac ?

TL : après le bac je compte faire un BTS hôtellerie.

IRV : d'accord.

TL : avec une Mention Complémentaire en pâtisserie.

IRV : d'accord. Donc vous avez déjà en fait vos objectifs donc je pense que vous allez tout faire pour y arriver ?

TL : oui.

IRV : donc là c'est la fin de l'année, BEP pour vous comment ça s'est passé ?

TL : ça va.

IRV : compliqué ? pas compliqué ? vous vous attendiez à plus ? à moins ?

TL : je m'attendais à plus.

IRV : à plus ? dans toutes les matières ?

TL : plutôt matière française.

IRV : en français vous pensiez que ça allait être plus compliqué ?

TL : oui c'est ça.

IRV : d'accord. Et bien écoutez on se revoit l'année prochaine ?

TL : à l'année prochaine, merci.

Jeudi 20 juin 2019

EL : du coup je m'appelle Esther Lupoglazoff, je suis en 1BPH1 donc en service. Actuellement je suis en 1^{ère}. J'ai effectué mon stage de 2nde au Coretta.

IRV : oui.

EL : donc un restaurant bistronomique. C'était assez intéressant, même si c'était compliqué les 2 mois vu que c'était la 1^{ère} que je faisais vraiment un stage intensif comme ça, mais en soi j'ai appris beaucoup de choses, en plus les maîtres de stage étaient bienveillants.

IRV : oui.

EL : quoi d'autre...

IRV : au niveau volume horaires, apprentissage, qu'est-ce que vous en avez tiré de positif et qu'est-ce qui a été négatif pour vous sur ce stage ?

EL : concrètement les horaires étaient plutôt bien en soi donc je faisais soit le service du midi soit sur demande le service du soir, surtout qu'ils étaient très attentifs sur l'heure à laquelle je devais partir, donc c'était agréable de se dire que voilà ils faisaient attention à ça, sinon c'était intéressant j'ai appris beaucoup de choses, donc à refaire peut-être un jour !

IRV : très bien ! Donc pas de difficultés particulières sur ce premier stage ?

EL : les assiettes étaient en hauteur !

IRV : un petit marche pieds alors !

EL : oui !

IRV : c'est compliqué. Très bien. Et cette année de 1^{ère} alors beaucoup plus intensive.

EL : oui.

IRV : entre la gestion puisque vous étiez commis, vous avez passé votre examen de BEP cette année, le volume horaire était plus intensif, deux stages.

EL : deux stages oui.

IRV : voilà. Donc parlez-nous de tout ça de cette année.

EL : alors cette année du coup avant de parler de tout ça j'ai fait Erasmus.

IRV : ah !

EL : la semaine d'Erasmus c'était intensif mais très intéressant, voilà. Donc pleins de choses, parler avec des gens d'autres pays avec les mêmes centres d'intérêt c'est vraiment très intéressant je trouve, on apprend toujours pleins de choses.

IRV : c'est très humain en plus.

EL : oui c'est ça. Du coup je m'étais permise de ramener un petit carnet pour tout noter comme ça. Du coup après mes périodes de stage, j'étais à l'Epi du Pain, niveau horaire ça ne s'est pas vraiment très bien passé, personnellement je n'ai pas vraiment apprécié mon maître de stage, ni l'un des deux serveurs en plus du maître de stage, et donc c'était assez compliqué mais ça va.

IRV : à ce niveau-là, par rapport à ça, c'est juste une question de feeling où parce qu'ils ont été désobligeants où il y a eu un souci particulier ?

EL : par exemple je suis mineure, du coup on n'a pas le droit de m'imposer la coupure, on me l'a imposé, mes horaires de fin c'était 22h30/23h00 à chaque fois, donc ce qui n'est pas normal. Par exemple ma pause de coupure ce n'était pas 3 heures, c'était 2h30 voire 2h00, disons que ce n'était pas très carré.

IRV : d'accord.

EL : voilà.

IRV : mais ça ne vous a pas démotivé quand même ?

EL : disons que en fait si je restais c'était surtout en espérant que le chef accepte de me prendre avec lui à Rungis, voilà il allait à Rungis pour se réapprovisionner.

IRV : d'accord.

EL : et du coup il m'avait dit à la fin de ton stage on verra, et du coup le mercredi avant qu'il aille du coup jeudi donc le lendemain à Rungis je lui avais demandé est-ce que c'est que du coup c'est toujours faisable, il m'avait dit « non », du coup ça m'a un peu déprimé mais bon c'est la vie ça ne va pas toujours dans le sens que l'on veut donc voilà.

IRV : mais je vois que vous vous êtes relevée de cette situation.

EL : il y a toujours pire dans la vie, donc oui il faut toujours se relever.

IRV : 2^{ème} stage ?

EL : 2^{ème} stage, ça s'est très bien passé, je me suis beaucoup amusée, surtout que c'était à Accenture, donc le groupe Compass, et en fait l'établissement où j'étais, dedans j'ai une connaissance, un ami de mes parents, du coup c'était très drôle, parfois je le croisais dans les couloirs !

IRV : très bien !

EL : du coup la 1^{ère} fois que je l'avais vu dans le bureau c'était : « bonjour » ! Moi je me disais « il m'est très familier », et finalement j'ai reconnu que c'était notre ami, voilà donc c'était très drôle, donc en plus très apprenant vu que ça faisait faire du room-service en même temps.

IRV : ah très bien.

EL : voilà.

IRV : vous avez vu donc une autre facette en plus du métier.

EL : c'est ça.

IRV : donc c'est vrai que.

EL : oui.

IRV : et cette année scolaire à proprement parlé ?

EL : à proprement parlé cette année scolaire elle s'est bien passée je trouve, j'aime beaucoup la classe, même s'il y a des perturbateurs entre guillemets selon moi, en soi ça reste drôle, c'est toujours drôle de voir les gens un peu s'éclater comme ça, même si ça gêne le cours moi ça m'amuse.

IRV : oui.

EL : voilà.

IRV : donc vous ça ne vous a pas gêné outre mesure ?

EL : non ça ne m'a pas gêné outre mesure donc voilà.

IRV : d'accord. L'année pour vous s'est quand même bien déroulée ?

EL : c'est ça.

IRV : bonnes notes je suppose EL ?

EL : je suis passée de 15 à 17 de moyenne générale donc oui.

IRV : donc oui.

EL : donc voilà.

IRV : donc très positif pour vous !

EL : disons que quand j'étais en 3^{ème} on m'a dit « attention au lycée vos notes elles vont chuter ! » Moi j'ai fait : « ah bon ? elles vont chuter d'accord ! »

IRV : donc vous avez fait mentir la DAJE ?

EL : c'est exact !

IRV : le BEP pour vous alors ?

EL : ça s'est bien passé, ça s'est bien passé selon moi.

IRV : oui.

EL : en plus concrètement j'avais les restes de bon BEP, du coup j'ai eu mon brevet, du coup j'avais encore quelques souvenirs de comment gérer le temps, comment s'organiser donc ça allait, en plus le français j'aime bien les rédactions tout ça.

IRV : d'accord. Et puis je vois ça avec un gros sourire, très épanouie ça fait plaisir !

EL : oui.

IRV : donc le choix de l'hôtellerie toujours valable ?

EL : toujours valable !

IRV : à fond ?

EL : à fond.

IRV : l'année prochaine Bac Pro ?

EL : bac pro et puis toujours terminale.

IRV : et ensuite ?

EL : soit je vais faire une MCS.

IRV : oui.

EL : donc comme c'est intéressant, soit directement me lancer sur un BTS, mais je pense que la mention complémentaire sommellerie avant ça peut être intéressant parce que ça permet d'avoir des connaissances en plus par rapport aux études supérieures, donc c'est toujours intéressant d'avoir des connaissances.

IRV : donc à peaufiner sur l'année prochaine.

EL : c'est ça.

IRV : merci Esther !

Jeudi 20 juin 2019

SM : bonjour je m'appelle Samuel Mane et je suis en classe de 1^{ère} bac pro H1.

IRV : très bien. Vous me reprenez un petit peu de la seconde et surtout de votre stage ?

SM : oui. Donc mon stage de 2nde s'est bien passé dans l'ensemble, il y avait un peu de pression mais bon j'ai supporté un peu. Mon tuteur était très sympa, assez strict mais bon.

IRV : oui.

SM : je m'en suis sorti à la fin. J'ai retenu pas mal de choses en matière d'innovation, de créativité.

IRV : très bien.

SM : et au niveau aussi de mon attention car je manque un peu d'attention un peu, et sinon dans l'ensemble ça s'est très bien passé.

IRV : donc un stage plutôt positif pour vous ?

SM : voilà c'est ça.

IRV : l'année de 1^{ère} maintenant ! Alors cette année ?

SM : l'année de 1^{ère}. C'est assez compliqué parce qu'il y a des élèves qui perturbent un peu la classe, donc pour se concentrer et pour l'ambiance de la classe c'était assez voilà. C'est assez négatif, mais sinon dans l'ensemble ça s'est bien passé pour moi en matière d'études j'ai suivi comme il faut mes cours, je n'ai pas eu de mal à suivre, donc c'est plutôt positif dans l'ensemble mais l'ambiance de la classe c'est assez...

IRV : bavardages ?

SM : oui voilà c'est ça.

IRV : oui. Ça vous a quand même un petit peu gêné, où pénalisé ?

SM : oui ça m'a gêné un peu quand même.

IRV : oui.

SM : oui ça m'a gêné un peu quand même.

IRV : oui ?

SM : parce que moi comme je suis un élève assez studieux, et à l'écoute, donc de voir des gens qui perturbent la classe, donc moi ça m'a un peu gêné exactement.

IRV : oui. Voir peut-être même un peu énerver ?

SM : oui. Comme je suis quelqu'un d'assez calme et voilà d'attentif.

IRV : oui.

SM : donc j'ai pris sur moi.

IRV : donc ça vous a quand même pesé du coup.

SM : oui.

IRV : vous voyez que ça ne s'arrangeait pas trop peut-être donc c'est.

SM : oui voilà c'est ça.

IRV : pour le BEP ça vous a gêné ?

SM : pour le BEP.

IRV : le fait d'avoir moins suivi dans certaines matières, ou alors vous avez rattrapé en travaillant chez vous ?

SM : oui voilà j'ai rattrapé en travaillant chez moi.

IRV : oui.

SM : voilà exactement.

IRV : d'accord. Compliqué pour vous le BEP ?

SM : non pas trop, non.

IRV : non ?

SM : ça a été.

IRV : pas de souci particulier aussi bien dans les épreuves CCF que dans les 2 épreuves ponctuelles que vous avez passées ?

SM : oui.

IRV : très bien. Sinon globalement cette année pour vous ?

SM : elle était positive, j'ai appris beaucoup de choses par rapport à mon métier d'abord voilà c'est la cuisine, la cuisine c'est un métier très compliqué.

IRV : c'est sûr.

SM : donc voilà. Oui j'ai appris énormément de choses, et puis une année positive voilà.

IRV : votre choix est conforté du coup du côté cuisine ?

SM : oui.

IRV : l'année prochaine, Bac ?

SM : oui. Le bac oui.

IRV : et vous avez des objectifs après le bac déjà ?

SM : oui, j'aimerais bien faire un BTS et après poursuivre mes études si c'est possible, mais j'aimerais bien faire un BTS oui.

IRV : d'accord. Donc si vous continuez dans cette lancée pourquoi pas, il n'y a pas de souci !

SM : oui, oui, bien sûr.

IRV : merci Samuel !

Clarisse MENOU 1ère Bac Pro Hôtellerie

Jeudi 20 juin 2019

CM : bonjour, je m'appelle Clarisse Menou, j'ai 17 ans, je suis en 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie en Cuisine, j'ai fait ma 2nde l'année dernière ça s'est bien passé. J'ai eu mon stage, c'était bien, mais en 1^{ère} année souvent ils donnent plus des épluchures à faire, enfin couper des fruits et légumes, donc ce n'était pas hyper intéressant, même si j'ai quand même appris. Après en 1^{ère}, ça s'est bien passé, les stages étaient déjà plus difficiles parce que on nous donnait plus de tâches à faire.

IRV : oui.

CM : enfin on était vraiment, on pouvait, là sur mes deux stages je suis passée par tous les postes.

IRV : très bien.

CM : à peu près. Donc j'ai pu voir plus de choses, j'ai appris pas mal de choses aussi.

IRV : vous étiez dans quelle sorte de restaurant ?

CM : j'étais au restaurant le Serran 2 (pas certaine du nom du restaurant)

IRV : oui.

CM : c'est un restaurant...

IRV : c'est un bistrot nomique ? un gastro ? une brasserie ? comment vous le classez, vous ?

CM : je ne sais pas du tout.

IRV : vous ne savez pas comment classer votre restaurant où vous avez fait votre stage ?

CM : non.

IRV : quel genre de plats vous serviez ?

CM : il y avait vraiment de tout. Il y avait des plats qui étaient des plats basiques, après il y avait des plats qui étaient un peu plus sophistiqués, il y avait des plats, les entrées c'était plus des entrées portugaises un peu.

IRV : oui.

CM : j'avais l'impression. Je ne sais pas du tout.

IRV : je ne vais pas vous titiller là-dessus, il n'y a pas de problème. Ça vous appris quoi au juste vos deux stages ?

CM : en fait parfois on nous donnait des tâches à faire moi-même, et personne ne passait derrière moi, du coup je devais vraiment bien les faire, par exemple faire les assiettes entièrement. On était deux sur les entrées et en fait on faisait l'entrée et puis dessert.

IRV : oui.

CM : et du coup la personne avec qui j'étais elle me disait de faire par exemple tomates mozzarella, je devais faire les tomates mozzarella avec la vinaigrette, tous les ingrédients que l'on rajoutait après, en fait ça c'était un peu compliqué parce qu'il fallait tout mettre et en même temps c'était facile parce qu'il fallait juste avoir l'habitude. Après, moi on m'a demandé aussi par exemple de gérer l'économat un peu.

IRV : oui.

CM : avant les services, il fallait aussi que je compte le nombre de portions, par exemple le nombre de portions de viande qu'il y avait pour savoir combien on pouvait en vendre pendant le service, donc ça il ne fallait pas que je me trompe.

IRV : ils vous faisaient quand même relativement confiance alors ?

CM : oui. Au début c'était plus, ils apprenaient un peu à me connaître, normal, et après ils ont vu que je pouvais faire les choses de moi-même mais parfois vu que c'est la 1^{ère} fois je fais un peu lentement où j'ai besoin d'aide après je pouvais le reproduire facilement.

IRV : très bien. Votre année de 1^{ère} hormis les stages, comment c'est elle déroulée ?

CM : par rapport aux notes ?

IRV : par rapport à tout. Par rapport à tout, les notes, par rapport à l'emploi du temps, parce qu'il y a quand même beaucoup plus d'heures de cours que l'année dernière, vous finissiez beaucoup

plus tard, les matières c'est beaucoup plus approfondi donc tout ça comment ça s'est passé pour vous ? Comment vous avez géré ?

CM : en soi l'année, les cours, je n'ai pas trouvé ça hyper difficile, en fait ce qui rendait les choses difficiles c'était l'ambiance dans la classe.

IRV : oui.

CM : et puis les horaires aussi parfois parce que l'on finissait tard, donc on était aussi fatigués, on avait du mal aussi à suivre en cours, des petites choses comme ça.

IRV : quand vous parlez ambiance de la classe c'est-à-dire ?

CM : des embrouilles, ou alors des gens qui ne veulent pas travailler du coup qui font du bruit dans la classe, qui empêchent les cours.

IRV : d'accord. Et au niveau travail à côté aussi bien en cours que à la maison ? comment ça s'est passé tout ça ?

CM : je ne travaillais pas énormément à l'extérieur, parce que j'ai l'impression en fait que les choses, j'ai l'impression qu'on les voit, c'est tout le temps les mêmes choses, mais il y a des choses que l'on voit un peu plus en approfondi, mais vu que à chaque fois on rentre dans le vif du sujet les choses on ne fait que les répéter, du coup j'ai l'impression que déjà qu'on en a déjà parlé du coup que je connais déjà.

IRV : d'accord. Le BEP cette année comment ça s'est passé ? votre ressenti du moins ?

CM : pour moi c'était un contrôle comme d'habitude, enfin un contrôle normal. On avait les mêmes, enfin pas un contrôle comme d'habitude c'était un peu plus long, mais après on avait les mêmes. Enfin par exemple en français on a eu une sorte de résumé à faire, comme on a dans les autres contrôles, en histoire géographie on a eu des études de cas, comme on a dans les autres contrôles, donc au final c'était comme d'habitude en un peu plus gros.

IRV : d'accord. Donc vous avez été bien préparé donc ça vous a semblé facile du coup ?

CM : oui. Après on verra bien.

IRV : bien sûr. Et puis il y a eu des CCF aussi ? pas mal d'ailleurs

CM : oui.

IRV : et ça votre ressenti ?

CM : silence.

IRV : mitigé ?

CM : pour moi un DST c'est comme un contrôle, enfin c'est des questions il faut y répondre, si on sait on peut y répondre, si on ne connaît pas il faut qu'on se débrouille soit avec nos connaissances soit on ne peut pas répondre.

IRV : l'année prochaine, que comptez-vous faire ?

CM : aller dans un autre lycée à Clermont-Ferrand pour terminer ma terminale.

IRV : d'accord. A Clermont-Ferrand ?

CM : oui.

IRV : d'accord. Pourquoi ce choix ?

CM : pour rejoindre mon copain.

IRV : d'accord.

CM : et voilà.

IRV : bien. Et bien je vous remercie.

Léo NOEL - 1^{ère} Bac Pro Hôtellerie

Jeudi 20 juin 2019

IRV : allez-y.

LN : bonjour, je m'appelle Léo Noël, je suis en classe de 1^{ère}.

IRV : alors vous pouvez me parler de la 2nde et puis de votre stage ?

LN : en 2nde on a eu 5 semaines de stage, moi j'étais dans un gastronomique, à l'hôtel Scribe, ça s'est très bien passé, les cours généraux et plus les cours pratiques, ça s'est très bien passé aussi l'année dernière.

IRV : votre objectif de toute manière pour vous c'était la cuisine de base ?

LN : oui.

IRV : ça vous a conforté ce stage ?

LN : oui très.

IRV : oui ? Et cette année donc stage, BEP, des cours beaucoup plus intensifs puisque l'emploi du temps maintenant c'est plus du 17h45 ou 18h45 comparé à l'année dernière où c'était du 14h30, qu'est-ce qui a été compliqué pour vous cette année ? qu'est-ce qui a été facile ? et puis vos stages, me parler de tout ça.

LN : je trouve que je me suis grave amélioré en cuisine, les cours généraux ça a un peu augmenté mais sans trop parce que je révisais plus que l'année dernière.

IRV : d'accord. C'est déjà bien ! En progrès donc à ce niveau-là ! Compliqué sinon les cours par eux-mêmes ? C'était dur ? L'ambiance était bonne ?

LN : nom l'ambiance n'était pas très compliqué, l'ambiance était bonne, c'est juste que je manque de travail chez moi.

IRV : oui, l'année prochaine il faudra, l'année du bac est importante, donc. Au niveau de vos 2 stages, comment ça s'est déroulé ?

LN : on a eu 2 fois, 2 semaines et demi de stage, oui c'est ça 2 semaines et demi.

IRV : non.

LN : 3 ?

IRV : ho vous avez fait 4 semaines et 4 semaines.

LN : 2 fois 4 semaines. Ça s'est très bien passé, on a eu un stage en entreprise et un stage en collectivité.

IRV : oui.

LN : j'ai préféré le stage en entreprise.

IRV : d'accord.

LN : parce qu'il y a eu plus de pratique.

IRV : d'accord.

LN : plus de couverts aussi, parce qu'en collectivité j'étais dans des salons, et on servait en moyenne 20 couverts par service ce qui est très peu.

IRV : oui, vous vous ennuyiez donc ?

LN : on ne s'ennuyait pas mais on ne se pressait pas.

IRV : vous aimez bien l'action quand ça bouge.

LN : c'est ça.

IRV : être dans le feu tout le temps en fait. Vous avez quand même appris des choses ?

LN : oui, oui, du coup on prenait le temps de faire les choses bien, c'est pour ça que je ne regrette pas ce stage parce qu'il m'a quand même aidé.

IRV : votre bilan sur cette année du coup ?

LN : très bonne année mais manque de travail.

IRV : manque de travail. Il faut être assidu.

LN : assidu aussi.

IRV : alors assidu, je parle au sens propre du terme mais aussi assidu dans la continuité du travail.

LN : c'est ça.

IRV : donc ici et à la maison ! Donc bonne résolution pour l'année prochaine alors ?

LN : oui.

IRV : oui ? Vous voulez faire quoi après le bac ?

LN : un BTS.

IRV : un BTS ? Toujours dans l'hôtellerie ?

LN : oui.

IRV : donc un MHR ?

LN : oui c'est ça.

IRV : d'accord. Autre chose à rajouter par rapport à cette année ?

LN : non pas vraiment.

IRV : pas de ressenti particulier sinon à compléter ?

LN : non.

IRV : et bien merci Léo !

Jeudi 20 juin 2019

IRV : allez-y.

EP : bonjour, je m'appelle Eve Paolantonacci. Alors le stage de seconde ça ne s'est pas trop bien passé parce que je n'avais pas beaucoup confiance en moi et que c'était compliqué là-bas. Après en 1^{ère}, l'année, il y a eu des moments, oui c'était un peu dur, mais sinon après mes deux stages que j'ai faits, l'un était à l'hôtel Mercure.

IRV : oui.

EP : et l'autre c'était au Crédit Agricole et ça c'était plutôt bien passé, c'est pour ça que pour mon stage de terminale j'aimerais bien le faire à l'hôtel Mercure.

IRV : oui.

EP : et après pour la terminale je n'ai pas d'idées je veux juste passer en terminale. Après au départ j'avais pensé faire un BTS, mais en fait j'ai changé d'avis, je préfère direct, me mettre en mode pâtisserie, pour faire des stages en pâtisserie en fait.

IRV : d'accord. Au niveau des stages, vous avez rencontré des difficultés quand même ?

EP : oui en stage de seconde j'ai eu quelques difficultés.

IRV : oui.

EP : et après mes deux stages de 1^{ère} j'en ai eu vite fait mais pas beaucoup.

IRV : d'accord. C'était quoi comme difficultés que vous avez rencontrées EP ?

EP : déjà j'avais un manque de confiance en moi, et aussi c'était compliqué parce que j'étais un peu lente, et aussi c'était compliqué parce que par exemple comme moi j'ai redoublé donc mon stage de seconde le problème c'était que j'étais souvent à la plonge à cause de ma lenteur, et après on arrêtait de me dire : « oui, je ne pense pas que ça soit ce métier qui est fait pour toi » ; où d'autres trucs dans le genre.

IRV : donc ça vous a démotivé un petit peu ?

EP : ça m'a démotivé et quand j'ai après j'ai vu que l'on m'avait laissé la chance de redoubler j'ai vu que ça m'avait permis d'avoir déjà les félicitations, c'était la 1^{ère} fois, et aussi ça m'a permis de voir que je peux progresser, je suis un peu moins lente et j'ai un peu plus confiance en moi.

IRV : très bien, donc positif tout ça !

EP : oui.

IRV : l'année de 1^{er}, donc beaucoup plus intensive au niveau des heures de cours puisque vous en avez quand même beaucoup plus.

EP : oui.

IRV : un peu plus de travail aussi, comment ça se passe pour vous ?

EP : ça va, parfois c'est un peu compliqué parce que l'ambiance dans la classe est un peu différente tous les jours, mais sinon oui ça se passe bien, j'essaie d'avoir à peu près la moyenne partout, et sinon pour moi ça se passe bien.

IRV : d'accord. La cuisine ça vous plaît toujours autant ?

EP : oui.

IRV : toujours ?

EP : oui.

IRV : très bien. Est-ce que vous voulez rajouter quelque chose par rapport à la 1^{ère} ?

EP : non.

IRV : non ?

EP : non.

IRV : alors je vous remercie Eve.

Mercredi 19 juin 2019

IRV : allez-y.

PC : alors je suis Pierre Clément, en 1^{ère} BPH 2 du Lycée Albert de Mun en hôtellerie, une question ?

IRV : alors on va faire juste une petite piqure de rappel par rapport à la seconde, et surtout par rapport aux stages que vous avez fait puisque l'année dernière nous nous sommes vus mais avant le stage. Donc comment ça s'est passé déjà ? est-ce que ça vous a conforté dans votre choix ?

PC : alors oui ça s'est plutôt bien passé, est-ce que ça m'a conforté dans mon choix ? pas vraiment. Enfin je n'avais pas énormément d'attentes de ce que je faisais mais oui c'était bien, j'ai bien aimé, ça s'est bien passé.

IRV : d'accord. L'année de seconde globalement donc en incluant ce stage pour vous a été quand même une année assez positive ?

PC : oui plutôt.

IRV : plutôt ? Alors maintenant la 1^{ère} puisque année de diplôme, année intensive, vous pouvez m'en parler ?

PC : la 1^{ère}, on a commencé déjà on est partis directement en stage donc on ne voyait pas trop l'école c'était plutôt calme. Quand on est revenus on avait déjà préparé le retard du coup enfin c'était prévu mais les professeurs étaient un peu dépêchés, c'était beaucoup plus speed que la 2^{nde}.

IRV : ok.

PC : ensuite on est arrivés en janvier il y a eu un 2^{ème} stage, on est revenus et là il y avait toutes les préparations pour le BEP, et tous les professeurs qui s'activait enfin oui c'était beaucoup plus compliqué.

IRV : intense.

PC : oui voilà exactement.

IRV : oui. Comment vous avez fait pour gérer tout ça, aussi bien le diplôme que vous allez passer cette année donc le BEP, le fait que vous étiez commis, les stages, les devoirs, comment ça s'est passé pour vous ?

PC : plutôt tranquillement. C'est vraiment le nombre d'heures de cours qui était élevé, mais plutôt tranquillement puisque quand on est commis on n'a rien à préparer, les devoirs on n'en a jamais énormément, on ne croule pas sous les devoirs, le travail à la maison il est plutôt, c'est assez calme, mais c'est vraiment quand on est dans le lycée il y a beaucoup de choses, il y a. Oui c'est la même quand on est commis, il faut travailler, mais on ne peut pas préparer avant, du coup oui c'est au jour le jour.

IRV : au jour le jour ? ah petite vision sympa : « au jour le jour ! »

PC : non c'est vrai c'est ça !

IRV : enfin c'est votre ressenti moi il n'y a pas de soucis ! Donc pour vous cette année vous a satisfait ?

PC : plutôt aussi oui !

IRV : plutôt ? Oui ? Vous n'êtes pas déçu de continuer comme ça dans cette lancée, d'aller sur une terminale je pense quand même ?

PC : oui bien sûr. Non je ne suis pas déçu parce qu'enfin que je sois là ou en général je voudrais quand même avoir un diplôme à la fin n'importe quoi donc non ça ne me pose pas de problème.

IRV : donc vous faites un peu plus peut-être de ce que vous voulez du coup ?

PC : oui un peu plus.

IRV : ça peut-être des TP surtout en général ?

PC : oui les TP c'est un peu la meilleure partie de la semaine parce que c'est un peu celle que l'on attend à chaque fois mais oui.

IRV : et puis en fin d'année, là Mr Moulin a ramené deux classes extérieures, vous avez fait découvrir un petit peu le monde de la cuisine à des élèves de primaire.

PC : oui ! c'était il n'y a pas longtemps !

IRV : oui !

PC : mais c'était sympa. Ils étaient gentils, enfin les enfants ça leur plaisait de faire ce qu'ils ont fait, ils se sont plutôt amusés c'était cool, c'était une bonne matinée oui.

IRV : et vous le fait de transmettre quelque chose à d'autres personnes ça vous a fait quoi ?

PC : sur le moment je le voyais un peu comme une corvée, avant de le faire je me disais : « ça ne va pas être cool, parce que je me disais pour canaliser des enfants pendant assez longtemps pour qu'ils soient concentré c'est assez compliqué enfin c'est la vision que j'avais et en fait quand on arrivait ce n'était pas du tout comme ça, ils étaient tous super content de faire ça, c'était carrément cool de leur apprendre au final, alors que je ne m'attendais pas du tout à ça, je pensais plus qu'ils courraient partout, qu'il faudrait les gérer et en fait pas du tout, du coup oui c'était plutôt sympa de leur apprendre à cuisiner.

IRV : donc belle expérience pour vous aussi en plus du coup ?

PC : oui tout à fait.

IRV : très bien. Quelque chose peut-être à redire ensuite ?

PC : je ne crois pas.

IRV : non ? et bien je vous remercie en tous les cas.

Jeudi 20 juin 2019

LP : Luca Polide.

IRV : vous me reprenez un petit peu de la seconde, et du stage surtout ?

LP : alors en 2nde ça s'est bien passé, j'ai fait mon stage au Bolletta dans le 7^{ème}.

IRV : oui.

LP : je faisais du 10h00-19h00, avec une heure de pause. Je commençais le matin, on devait passer l'aspirateur, la serpillère, on s'occupait un peu des tâches ménagères, plier des serviettes, après on mangeait à 11h30, j'étais avec Yacine, Esther, et Tony, donc du coup on mangeait tous ensemble le midi, après le restaurant il ouvrait à 12h30, du coup on faisait une heure ou deux heures de service, pendant 2h30 ou 3 heures s'il y avait des gros groupes. Ensuite on s'occupait des débarrassages, ensuite des tâches ménagères pour le soir, et après je partais chez moi.

IRV : d'accord. Dur ce stage ou ça allait ?

LP : dur avec le chef, avec le maître de salle, mais avec sa femme la chef non, ça n'allait pas.

IRV : d'accord. Globalement ce stage vous a plu ?

LP : oui, beaucoup.

IRV : oui ? l'année de 1^{ère} de stage, commis, des horaires plus compliquées, examen aussi en fin d'année, est-ce que vous pouvez me parler de cette année, pour vous votre ressenti de tout ça ?

LP : alors ça a été, mon stage de 1^{ère} je l'ai fait aux Galeries Lafayette donc ça a été, c'était bien même si la patronne était dure, sinon ça allait. Je faisais des bons horaires, je voyais du beau monde, genre la clientèle, elle était agréable, on voyait tout, et franchement ça a été. Après mon 2^{ème} stage de seconde, je n'ai pas du tout aimé, ce n'est pas que j'ai trouvé ça n'importe quoi mais ils étaient super mal organisés, avec un chef de cuisine des fois il y avait des groupes de 100/120, je ne sais pas comment il faisait mais, il était presque jamais là, je ne faisais rien du tout, je regardais juste CH: et le chef travailler, sinon je ne faisais rien du tout.

IRV : ça vous a déçu le stage en collectivité alors ?

LP : oui.

IRV : d'accord.

LP : j'aurais préféré le faire dans des cantines où un truc comme ça.

IRV : d'accord. Et au niveau des cours ?

LP : ça allait, même si j'ai beaucoup de mal à suivre, je ne dis pas que c'est la faute des autres mais ils font énormément de bruit et du coup c'était compliqué, mais sinon ça allait on s'entendait bien avec les professeurs.

IRV : d'accord.

LP : et le BEP, ça s'est bien passé, même si j'ai raté des questions.

IRV : oui.

LP : la plus facile en plus, donc non franchement.

IRV : ça arrive des fois, on perd un petit peu ses moyens, mais bon il n'y a pas une seule question où vous avez passé plusieurs épreuves donc.

LP : oui. Sinon ça a été.

IRV : les cours globalement ça a été ? compliqué ? alors au niveau des cours à proprement parlé c'était dur parce que ?

LP : c'était dur mais les enseignants ils encouragent aussi l'élève.

IRV : d'accord. Ça vous a aidé ?

LP : oui, ils m'ont dit même que même si mes résultats ils ne sont pas très bons des fois, je suis capable de beaucoup. Non, ils étaient gentils.

IRV : d'accord. Il y a eu, vous disiez aussi qu'il y a certains élèves qui perturbait.

LP : oui c'est ça.
IRV : donc du coup vous n'arriviez pas à suivre.
LP : oui.
IRV : comment vous avez géré ça ?
LP : du coup j'étais à fond.
IRV : oui.
LP : j'écoutais les professeurs, où sinon Mme De Courson par exemple elle était toujours obligée d'interrompre les cours avec les autres donc du coup.
IRV : donc ça a été compliqué pour vous le français par exemple ?
LP : celle avec la professeure ?
IRV : oui. Et l'épreuve du coup de français ?
LP : ça va ce n'était pas si compliqué que ça.
IRV : malgré ça vous vous en êtes sorti ?
LP : mais les professeurs ils veulent toujours que l'on argumente, que l'on argumente.
IRV : oui.
LP : c'est pour ça que des fois que l'on perd un peu de temps mais c'est comme ça.
IRV : il faut bien lire les sujets. Globalement quand même cette année pour vous c'est quand même positif alors ?
LP : ça va, même si des fois les notes ce n'est pas ça, mais c'était bien.
IRV : il vous reste encore une année !
LP : oui.
IRV : pour remonter tout ça !
LP : exactement.
IRV : d'accord. Est-ce que vous vouliez rajouter quelque chose sur cette année-là ?
LP : le suivi. Si je travaille vraiment très bien l'année prochaine, même si ce n'était pas tellement mon truc, je voudrais faire un BTS SAM.
IRV : un SAM ? d'accord.
LP : voilà.
IRV : donc vous voulez vous réorienter un petit peu ?
LP : en manager.
IRV : oui.
LP : voilà.
IRV : d'accord. Et bien je vous remercie.

Aurelien PONS - 1er Bac Pro Hot Rest H1 CSR

Mardi 18 juin 2019

AP : moi c'est Aurélien Pons, je suis en 1^{ère} bac pro hôtellerie. Donc j'ai effectué un stage en seconde à la Maison de la Truffe, c'était les tous premiers stages, c'est vrai qu'au début c'était très stressant.

AP : (...) qui accueillent sont très gentils et on très bien accueillis à chaque fois, ensuite donc ce stage c'est très bien effectué, donc ensuite je suis passé en 1^{ère}. Donc la 1^{ère} pour ma part c'est passé correct mais il y a eu des fins d'années/milieus de l'année moins corrects.

IRV : oui c'est-à-dire ?

AP : c'est-à-dire que le travail n'était pas spécialement fait et puis après avec les professeurs donc beaucoup de prises de têtes. Donc ensuite en 1^{ère} nous avons effectués deux stages. Donc un premier stage lequel pour ma part s'est déroulé au Cassenois, donc c'est un stage en bistrotomie, qui s'est très bien passé, c'est vrai que l'on découvre un nouveau style de restauration. Ensuite nous avons effectué un stage en collectivité donc pour ma part le stage de collectivité était chez Axa France à Nanterre, et encore une fois on découvre un nouveau type de restauration qui est tout aussi cool, enfin sympa, et du coup donc ensuite là cette année j'ai passé le BEP.

IRV : oui.

AP : qui s'est bien passé je pense enfin on espère.

IRV : votre ressenti est positif en tous les cas.

AP : c'est ça.

IRV : d'accord.

AP : du coup l'année prochaine on attend de passer le Bac. L'année prochaine on aura un stage aussi de 2 mois qui sera normalement dans un très bel établissement et puis après il faut travailler pour le bac et en espérant avoir une mention, et puis pourquoi pas après poursuivre ses études.

IRV : d'accord. Votre ressenti d'expérience par rapport aux 3 stages que vous avez effectués ?

AP : c'est-à-dire ?

IRV : tout ce qui a été positif, tout ce qui a été vraiment négatif. Est-ce que ça vous a conforté vraiment dans votre continuité ?

AP : alors c'est vrai que les 3 stages sont complètement différents parce que l'on touche à plusieurs types de restauration et c'est vrai que pour ma part les 3 stages ont été très positifs, j'ai pu acquérir des capacités que je ne pensais pas acquérir et développer tout ce que j'ai appris à l'école.

IRV : très bien.

AP : et puis mettre ça en œuvre en stage. Mais c'est vrai que c'est une très belle expérience dans le monde professionnel.

IRV : d'accord. Vous ne voyez pas vraiment de points négatifs du coup par rapport à ces stages-là ? Peut-être parce que ?

AP : pour ma part non. Après c'est vrai que comme je disais c'est vrai qu'il y a des stages où je les ai faits mais c'est vrai que plus tard ce n'est pas mon type de restauration que, ce n'est pas le type que je cherche mais enfin c'est bien de savoir comment ça se passe et l'avoir vécu pour pouvoir en parler plus tard.

IRV : d'accord. Donc en fait le fait d'avoir fait plusieurs types de restaurants ça vous conforte vraiment dans votre choix que vous vouliez en fait.

AP : c'est ça. C'est ça c'est que comme je l'ai dit on découvre plusieurs types et après donc soit ça nous correspond soit ça nous ne correspond pas. Et c'est vrai que cette forme de pouvoir toucher à tout entre guillemets c'est vraiment un truc sympa comme ça on peut plus tard en parler et dire enfin comment dire...

IRV : au moins déjà de toute manière que vous l'avez fait.

AP : c'est ça.

IRV : et que vous avez testé.

AP : c'est ça.

IRV : voilà.

AP : pouvoir en parler.

IRV : voilà.

IRV : savoir si vous êtes à l'aise ou pas sur certaines choses tout à fait.

AP : c'est ça.

IRV : et nous allons revenir un petit peu juste sur l'année de 1^{ère}, qu'est-ce qui a été dur pour vous cette année ?

AP : alors l'année de 1^{ère}, donc l'année de 1^{ère} c'est vrai que nous déjà nous avons le BEP à passer donc c'est vrai que c'est un petit stress, enfin c'est toujours une épreuve internationale, c'est une vraie épreuve, même si c'est une vraie épreuve, et c'est vrai qu'après pour ma part l'année a été difficile avec les professeurs mais c'est vrai que sinon c'est une école comme les autres c'est juste qu'il y a une épreuve à la fin il faut quand même travailler il faut toujours travailler mais sinon pour ma part elle s'est moyennement passé mais ça peut aller.

IRV : donc vous allez vous ressaisir l'année prochaine ?

AP : oui.

IRV : très bien.

AP : il y a le bac surtout, le bac il ne faut pas le rater.

IRV : et si vous voulez poursuivre en plus.

AP : c'est ça.

IRV : ne serait-ce que sur une mention ou un BTS après je ne sais pas si moult et variés les choix donc.

AP : c'est ça.

IRV : mais en nous en reparlerons l'année prochaine de ça.

AP : c'est ça.

IRV : je vous remercie !

AP : merci à vous.

Hippolite RIBES - 1^{er} Bac Pro Cuisine

Mardi 18 juin 2019

HR : je suis en 1^{ère} bac pro cuisine. L'année de 2^{nde}, elle s'est bien passée, c'était une année un peu révélatrice pour moi et ça m'a donné envie de continuer avec le stage en plus que j'ai fait en fin d'année de seconde qui était une période de 2 mois ça m'a beaucoup plus motivé.

IRV : quel endroit le stage ?

HR : la maison de la Truffe à Madeleine.

IRV : très bien.

HR : en année de 1^{ère}, ça m'a donné un coup on va dire parce que les horaires étaient un peu plus difficiles, un peu plus fatigantes, mais ça nous montre la vraie vite en fait, et on a fait aussi des stages, les stages c'est vachement bien mais ça dépend là où on tombe, si on tombe sur un restaurant qui nous plaît où le rythme nous convient et si on tombe avec une bonne équipe c'est génial, si on tombe avec des gens que l'on n'apprécie pas, que l'on aime pas trop où que le rythme de la cuisine n'est pas du tout fait pour nous ça ne peut pas être super bon, ça peut être déstabilisant, on a du mal à choisir, et sinon ça c'est super bien passé cette année.

IRV : la différence entre vos 2 stages c'était quoi ?

HR : les deux ?

IRV : vous avez fait 2 stages cette année.

Etudiant n° 2 : oui 2.

IRV : voilà.

HR : c'était assez différent puisqu'il y en avait un qui était en collectivité c'était plus carré, beaucoup plus strict, il y avait beaucoup plus de choses à respecter alors que dans l'autre stage, c'était un autre restaurant, c'était plus un restaurant parisien, un peu du quartier, c'était bien aussi mais ils étaient plus libres, ils étaient plus : « ok on fait ça, d'accord ». Alors que pour la collectivité c'est plus technique.

IRV : d'accord. Lequel vous a le plus plu ?

HR : celui en collectivité.

IRV : d'accord.

HR : mais après je pense que c'était parce que le stage que j'ai fait en début d'année ce n'était pas quelque chose qui m'allait qui me convenait qui était comment dire « adapté à mon rythme ».

IRV : le type de restaurant ne vous plaisait pas en fait ?

Etudiant n° 2 : voilà c'était ça et le rythme aussi du restaurant ne me plaisait pas.

IRV : d'accord. Cette année pour vous elle a été plutôt positive ?

HR : elle a été dure mais oui elle était positive. Ils nous font vraiment rentrer dedans, ce sont des horaires assez dures.

IRV : oui.

HR : et au début c'est un peu difficile, mais quand on s'adapte ça va.

IRV : d'accord. Votre choix est conforté toujours dans la cuisine ?

HR : toujours.

IRV : d'accord. Donc l'année prochaine on va attaquer le bac pro, vous en attendez quoi du bac pro ?

HR : aucune idée. Je ne sais pas du tout. J'ai été commis sur des épreuves de bac pro, j'ai un petit peu d'idées, je ne suis pas trop stressé, il ne faut pas être trop stressé donc je suis plutôt confiant et je pense que ça va le faire.

IRV : avec du travail et de l'assiduité on y arrive.

HR : voilà. Toujours, toujours.

IRV : très bien et bien je vous remercie !

HR : de rien

Enquête longitudinale
Étudiants entrés en Bac Professionnel
« Cuisine » et « Service en salle »
en septembre 2017

Lycée Albert de Mun

Enquête en fin de formation
terminale Bac Professionnel

Janvier 2020

Introduction (présentée aux élèves) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années qui porte sur l'enseignement technique et professionnel vous avez été interviewé l'an dernier et je vous en remercie. Nous poursuivons nos travaux un an après c'est pourquoi nous revenons vers vous avec ce nouveau questionnaire

Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants.

Comme les années passées, cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les données resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Trame de l'entretien :

1. Consolidation du projet :
 - a. Pouvez-vous raconter comment a évolué votre projet dans l'hôtellerie.
 - b. Quels sont les éléments qui ont consolidé le projet?
 - c. Quels sont les éléments qui vous ont fait douter sur ce projet ?
 - d. Est-ce que la position de vos parents sur ce projet a évolué?
 - e. Si oui, comment ?

2. Et après le bac professionnel :
 - a. Pouvez-vous raconter ce que vous envisagez de faire ensuite
 - b. Qu'avez-vous découvert et donné envie de poursuivre ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a plu et qui vous donne envie de poursuivre ?
 - d. Qu'est-ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est-ce qui vous a déplu ou déçu et qui pourrait aller jusqu'à vous faire changer d'orientation ?

3. Formation depuis le début de cette dernière année :

- a. Racontez comment les choses se sont passées
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier
 - d. Contact avec les enseignants des matières professionnelles
 - e. Y a t il du changement par rapport aux matières générales ?
 - f. Si oui lesquels ?
 - g. Si non quels difficultés persistent ?
4. Le milieu professionnel :
- a. Avez vous fait des « extras » ?
 - b. Ce que vous avez fait en stage ou dans les extras est-il conforme à l'image que vous en aviez ?
 - c. Si oui pourquoi ?
 - d. Si non pourquoi ?
5. Orientation ?
- a. Avez vous participé ou allez vous participé à des salons ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?
 - d. Etes vous aidés et conseillé dans vos choix ?
 - e. Qui vous semble le plus à l'aise pour vous aider et vous conseiller ?
 - f. Professeurs, conseillers d'orientation, parents, amis, les infos sur les sites les réseaux sociaux....
 - g. Quel type d'emploi aimeriez-vous avoir plus tard compte tenu de ce que vous venez de vivre ?
6. Insertion professionnelle
- a. Vous sentez vous prêts à rentrer dans le monde professionnel ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?

Janvier 2020

- YA : Moi, c'est Yacine Adebouchou, je suis en Terminale Bac Pro H2, et je suis en cuisine.
- IRV Alors cette année ?
- YA : Cette année, ça a été un peu compliqué pour moi, pour le retour ici, je suis partie comme vous savez, je n'ai pas de vacances, donc j'ai mes reprises de stage, j'ai fait mon stage en février, les vacances de février, là j'ai mon dernier stage à faire en Afrique, loin.
- IRV Oui... C'était compliqué du coup, parce que... ?
- YA : Alors là c'est un peu compliqué parce que je travaille aussi les dimanches, et j'ai pleins de jour où... Après j'ai des repos, mais le dimanche c'est un peu..., c'est un peu chiant de travailler le dimanche !
- IRV Oui.
- YA : Le jour après de la reprise de la rentrée, oui.
- IRV Hormis cette difficulté, comment ça se passe les cours ? C'est dur pour vous ? C'est facile ?
- YA : Ça va ! Dans certaines matières c'est dur à apprendre les maths et le français, c'est un peu dur.
- IRV Oui ?
- YA : Mais je me force. Oui, oui.
- IRV Alors du coup, le stage, puisque vous, vous ne faites pas comme tout le monde, puisque vous avez été bloqué au Japon...
- YA : Oui, oui !
- IRV Du coup, vous faites fractionner.
- YA : Oui. Je vais faire 2 semaines, 2 semaines.
- IRV Mais comment la 1ère tournée s'est passée on va dire ?
- YA : Ah la 1ère semaine, ça s'est bien passé.
- IRV Oui ?
- YA : Avec les grèves, c'est chiant, mais ça s'est bien passé. Je suis arrivée à l'heure, j'ai respecté les horaires, j'ai respecté ce qu'ils m'ont dit de faire, et tout, voilà.
- IRV Donc ça a été quand même ?
- YA : Oui ça a été !
- IRV Bon. L'année prochaine, vous souhaitez faire quoi ?
- YA : Ça, je ne sais pas. Soit un BTS, soit un truc en alternance. Parce que là je ne sais vraiment pas !
- IRV Vous ne savez pas ? Vous n'avez pas fait votre choix encore vraiment ?
- YA : Non. Je n'ai pas encore fait mon choix, il faut vraiment que je choisisse vite parce qu'entre 2 Parcours Sup ça va fermer.
- IRV Voilà. Il faut que...
- YA : Voilà.
- IRV Alors, dans l'hôtellerie par contre, où pas du tout ?
- YA : Peut-être dans l'hôtellerie.
- IRV Vous ne savez pas ? Même ça, vous hésitez encore ?
- YA : Non. (...).
- IRV Pourquoi vous hésitez à rester dans l'hôtellerie, où plus d'hôtellerie ?
- YA : J'aime bien, mais je ne sais pas si je veux passer toute ma vie en cuisine en fait, c'est une passion, mais toute ma vie en cuisine, je ne me vois pas toute ma vie en cuisine.
- IRV D'accord.
- YA : Non.

IRV : Donc vous voulez trouver une autre art...

YA : Une autre art, voilà !

IRV : Une autre arme pour changer au cas où ?

YA : Oui, pour changer au cas où.

IRV : Mais votre 1er choix c'est quand même l'hôtellerie ?

YA : Oui, c'est l'hôtellerie, oui.

IRV : D'accord. Les 3 années du coup du Bac Pro, pour vous ?

YA : Très bien.

IRV : Bon bilan ! C'était bien ? C'était dur ? Ce n'était pas bien le Bac Pro ? C'était quoi ?

YA : C'était bien ! C'était bien, les professeurs étaient bien, ils expliquaient bien. Non, non, j'ai bien aimée mon année de 1ère et cette année aussi, oui. Mais cette année là, je trouve que les professeurs, surtout que notre ancienne professeur de PSE elle n'est plus là, et franchement on a peur par rapport en PSE, en Sciences Appliquées, la nouvelle prof aussi, donc voilà.

IRV : Pour vous le Bac Pro, c'était une formation qui vous convenait ?

YA : Oui, oui ! C'est une formation qui me convenait.

IRV : Plus que de l'enseignement général, où plus que du techno ?

YA : Ah oui plus !

IRV : Parce que ? A cause de la pratique ? A cause de quoi ?

YA : Vous voulez dire en ...?

IRV : Pourquoi un Bac Pro, plutôt qu'un Bac Techno par exemple ?

YA : Parce qu'un Bac Techno, c'est plus dur, les matières en général sont plus dures. Donc avec la pratique, au moins, on sait ce que l'on veut, on peut faire...

IRV : Donc, pas du tout de regret d'avoir fait un Bac Pro alors ?

YA : Non, non, non !

IRV : « Non, non, non » ! J'aime bien le « non, non, non, non » ! Est-ce que vous avez quelque chose à rajouter pour finaliser ses 3 ans ?

YA : Non, je n'ai rien à rajouter.

IRV : Et bien je vous remercie !

YA : Merci.

Janvier 2020

- LB : Bonjour, je m'appelle Luis Beiquet, je suis en classe de Terminale Bac Pro H1.
- IRV : Très bien LB : ! Pouvez-vous me parler de votre année de terminale ? Comment ça s'est passé ? Enfin, comment ça se passe ? Est-ce que c'est dur ?
- LB : C'est un peu compliqué avec certains cours, par le fait d'avoir une classe un peu bruyante.
- IRV : Oui ? Parce que vous n'arrivez pas à vous concentrer ?
- LB : Même le fait de se mettre devant, il est compliqué de se concentrer avec certains professeurs...
- IRV : A gérer ?
- LB : A gérer certains de la classe.
- IRV : D'accord. Donc pour vous c'est assez dur pour suivre ?
- LB : Après c'est un peu compliqué, ça dépend des jours.
- IRV : ça dépend des jours ? D'accord.
- LB : Après il y a des jours où c'est facile, d'autres jours non, ça dépend avec les professeurs.
- IRV : D'accord. Est-ce qu'il y a des matières où quand même ça va où vous avez des facilités ? Vous comprenez bien ? Où vous n'avez pas de problème ?
- LB : Il y a l'histoire-Géographie, Français, et là ça commence un peu avec l'anglais, et l'Espagnol.
- IRV : Donc c'est quand même un petit peu plus positif ? Par rapport à votre stage de cette année, comment ça s'est passé ? Vous avez eu des soucis il me semble ? Oui ? Racontez nous un petit peu.
- LB : C'est... J'ai été viré... J'ai été viré du... Je me suis... Enfin, ils m'ont viré... Je me suis..., je suis parti...
- IRV : D'accord.
- LB : Du stage parce que je n'étais pas d'accord avec ce qu'ils faisaient.
- IRV : Oui...
- LB : Du coup j'étais après avec l'aide d'un ami, 2 secondes pour aller faire un autre stage à Levallois-Perret.
- IRV : Oui...
- LB : Où j'ai été bien accueilli, et je m'entendais bien, c'était plus simple.
- IRV : D'accord. Donc 1ère partie très compliquée, 2ème partie beaucoup plus facile pour vous.
- LB : Oui.
- IRV : D'accord.
- LB : Parce que j'étais beaucoup plus stressé contrairement à l'autre restaurant.
- IRV : D'accord. Pour l'année prochaine, qu'est-ce que vous aimeriez faire ?
- LB : Mon but, c'était soit rentrer dans une école de design.
- IRV : Donc plus du tout d'hôtellerie ?
- LB : Plus d'hôtellerie.
- IRV : D'accord.
- LB : Soit rentrer dans une école de police, où je suis allé voir les portes ouvertes.
- IRV : D'accord. Donc, après il faut l'obtention du bac de toute manière pour les deux !
- LB : Oui.
- IRV : Donc vous attendez en fait ça pour pouvoir postuler ?
- LB : Pour pouvoir, oui, oui.
- IRV : Très bien. Est-ce que vous pouvez me parler de vos 3 années, globalement, comment ça s'est passé, ce qui a été dur pour vous, ce qui a été facile pour vous.
- LB : En 2nde, ça a été un peu compliqué le début, parce qu'il y a eu pas mal de, il y a eu différents problèmes dans les cours, et pas que, je crois que c'était en...
- IRV : ça vous a perturbé ces difficultés ?

LB : Un petit peu en début d'année, et un peu vers la fin mai. Après j'ai réussi à gérer.

IRV : D'accord.

LB : En 2^{de} j'ai fait un stage, je ne sais plus où d'ailleurs...

IRV : Mais globalement en fait ?

LB : Au stage de 2^{de}, ça allait, c'était bien, c'était plus en Terminale qu'il y a eu un problème mais j'ai du retaper, retrouver un autre lieu de stage dans un hôtel.

IRV : D'accord.

LB : Et...

IRV : Sur les 3 ans, qu'est-ce qui a été dur pour vous ? Et qu'est-ce qui a été facile pour vous ?

LB : Le seul truc dur c'est toujours mon problème avec les langues.

IRV : Les langues ?

LB : Dont les stages n'empêchaient de pouvoir servir les clients, du coup j'ai pratiquement toujours été au bar.

IRV : D'accord.

LB : Sauf quand j'étais en 1^{ère}, pour le 2^{ème} stage, où j'ai été mis à l'accueil.

IRV : D'accord.

LB : ... de l'hôtel, en soirée, et le matin aux déjeuners.

IRV : D'accord. Donc les langues ont été une barrière par rapport à vos stages ?

LB : Oui. Plus l'espagnol et l'anglais. Là, l'espagnol ça commence à venir, l'anglais aussi.

IRV : D'accord.

LB : ça me pose beaucoup moins de problèmes.

IRV : Vous avez travaillé un peu plus du coup sur ça ?

LB : Oui

IRV : Pour être plus opérationnel on va dire ?

LB : Oui. J'ai vu que je savais plus le japonais pratiquement que l'anglais, du coup je me suis dit "c'est pas...il vaut mieux peut-être que je travaille l'anglais avant le japonais".

IRV : Tout à fait ! Langue internationale, l'anglais donc !

LB : Il vaut mieux !

IRV : Qu'est-ce qui a été facile pour vous sur les 3 années ?

LB : Sur les 3 années...

IRV : Là où vous étiez le plus à l'aise ? En TP, en Sciences Appliquées ? en Français, histoire-géo ?

LB : Normalement, j'étais plus en français, en histoire-géo,

IRV : Oui...

LB : Après les autres cours ce n'était pas... En EPS, après les autres cours il y avait toujours du bruit.

IRV : Oui. Le bruit, en fait vous faisait du bien ? L'EPS, vous permettait aussi de décompresser ?

LB : Non ! Oui aussi, mais c'est aussi je m'entendais beaucoup mieux avec certains, qu'avec d'autres.

IRV : D'accord.

LB : Avec Eve et Sacha.

IRV : Et Sacha. D'accord. Le Bac Pro, quand même, une bonne expérience pour vous où une mauvaise expérience ?

LB : ça dépend. Parce que vu les stages que j'ai fait dans les 2 premiers où j'ai été viré, vu parce que je n'étais pas d'accord, ça m'a un peu dégoûté du coup.

IRV : Oui.

LB : Après quand j'ai refait les stages, en terminale, ça m'a un peu remis, vu que c'était pas, j'ai compris tout de suite que moi c'est plus, ce n'est pas le côté, ce n'est pas l'hôtellerie, ce n'est pas en service que je dois faire, mais c'est plus en accueil.

IRV : Plus l'accueil qui vous a plu ?

LB : Plus l'accueil.

IRV : D'accord Luis ! Et bien je vous remercie !

Janvier 2020

MC : Alors du coup, moi c'est Marie Chèvre, en classe de Terminale Bac Pro Cuisine. Alors, cette année elle s'est bien passée, enfin elle est compliquée, parce qu'il y a plus de stress qu'autre chose, dans le sens où vu que je manque mes 2 jours de cours et vu les changements de professeurs qu'il y a eu, ça rajoute beaucoup de stress pour le Bac, je suis dans le doute à me demander si je vais l'avoir ou pas, sachant que si je ne l'ai pas je ne veux pas refaire d'année, et que ça serait plus une déception parce que c'est ce que ma mère elle voulait que j'ai le bac donc je m'accroche tant bien que mal pour l'avoir, je travaille le plus possible en tous cas sur les matières où je suis sûre de pouvoir réussir et où je ne vais pas pécher. Après au niveau cuisine, ça fait bizarre de ne plus avoir le Chef Moulin, parce que j'étais habitué à l'avoir et puis Chef Perrault et lui sont différents sur la façon de travailler, sur les méthodes d'apprentissage, donc c'est encore une réorganisation, enfin changer pour la dernière année je trouve que c'était bête, même si on ne choisit pas. Après en Sciences Appliquées, aussi il y a eu beaucoup de changement, et ça a été dur, enfin les 2 remplaçants que l'on a eu, au final on n'apprend rien. Et sinon, en soi, l'ambiance de la classe elle était bonne, il y a des tensions de temps en temps, mais comme dans toutes les classes, mais on s'entend plus ou moins bien avec tout le monde donc ça fait du bien. Après, mon stage il s'est super bien passé. Donc c'était dans l'hôpital où mon père travaille, et que j'avais déjà fait un 1er stage, c'était comme si j'étais dans ma cuisine, donc c'était bien. Et sur les 3 ans, ma 1ère année, ça a été la meilleure, c'est celle que j'ai préférée et puis après agression, c'est parti un peu « en cacahuète » on va dire, donc j'ai un peu perdue la motivation, et au final, j'ai l'impression que ça m'a plus gâché qu'autre chose dans le sens où là je me rend compte que ça me rajoute du stress à quelques mois du Bac, il va falloir que j'arrive à me demander si je vais l'avoir alors que quand j'étais en 2nde, les professeurs ils disaient si je continuais comme ça, j'allais avoir l'excellence au Bac, donc ça rend triste quand même. Mais sinon en soi...

IRV : Cette filière vous convient quand même ? Le fait que ça soit un Bac Pro vous convient ?

MC : Oui, oui.

IRV : Plus que du Techno ou du Général ?

MC : Oui. Parce que le fait de... on apprend en cours, et puis on réalise. Enfin on réalise ce que l'on apprend on va dire, et on n'est pas assis sur une chaise toute la journée, et vu que moi être assise sur une chaise ça ne va pas du tout, je suis trop active pour ça, du coup ça me permet de vraiment évacuer quand je suis en cuisine, et puis les journées elles nous paraissent moins longues, et puis c'est bien. Enfin, il y a des fois, on arrive, on est en épreuve, on a un panier, on a tous la même chose, et puis que le meilleur gagne quoi. Entre guillemets, c'est un peu un Top Chefs. Donc, non, si, si, j'aime bien. Et après, pour l'année prochaine, je vais faire une année de Césure, où je vais travailler pour mettre un peu d'argent de côté.

IRV : Oui ?

MC : Et je reprendrai en Septembre 2021 pour faire une Fac de Droit. Pour après passer le concours d'officier de police après les 3 ans de Fac de Droit.

IRV : Très bien ! Très beau projet tout ça !

MC : Oui c'est clair.

IRV : Et bien écoutez, je vous remercie Marie !

MC : Merci.

Camille HEMART - T^{ale} Bac Pro Hôtellerie

Janvier 2020

CH : Bonjour, je m'appelle Camille Hémart, et je suis en Terminale Bac Pro Hôtellerie, option Cuisine.

IRV : Camille vous pouvez me parler de votre année de terminale ?

CH : ça se passe bien, enfin en général la classe ça va, mais après il y a quelques problèmes, enfin, comment dire, avec la... enfin on parle beaucoup et tout, mais..

IRV : Vous êtes une classe bavarde ?

CH : Oui, mais après sinon on s'entend tous bien quand même.

IRV : Très bien. C'est dur pour vous cette année quand même ?

CH : Pour l'instant ça va, mais là à la fin de l'année, le bac il approche, ça commence à être un peu plus compliqué, mais ça va.

IRV : Compliqué, parce que vous vous stressez ? Parce que vous avez l'impression de ne pas tout savoir ?

CH : Un peu stressée et aussi en Sciences Appliquées, comme on a eu une prof absente, enfin elle était enceinte, et on a eu un remplaçant, et ça ne s'est pas, enfin ça a été mais c'était un peu compliqué, et là la remplaçante c'est un peu compliqué encore, du coup on s'inquiète un peu mais sinon ça va.

IRV : D'accord. Le stage, comment ça s'est passé cette année ?

CH : Le stage c'était très bien cette année, ça m'a beaucoup plu,

IRV : Oui. Vous racontez un peu ?

CH : J'étais à l'Elysée, du coup c'était très bien. ça changeait par rapport à mes autres stages, et les gens ils étaient quand même super sympas avec moi. Enfin, je pensais que ça allait être super strict, et en fait non. Ils étaient quand même assez gentils, et cools.

IRV : Bienveillants ? Vous avez appris pas mal de choses du coup ?

CH : Oui.

IRV : L'année prochaine, vous voulez faire quoi ?

CH : J'aimerais bien faire.. Enfin, je voudrais faire un BTS.

IRV : D'accord. Donc, c'est votre objectif !

CH : Oui.

IRV : Très bel objectif d'ailleurs. En alternance ou en ponctuel ?

CH : Non en ponctuel.

IRV : En ponctuel. Vous préférez ?

CH : oui.

IRV : Par rapport à ces 3 années de Bac Pro, quel est votre bilan ?

CH : Au début j'étais un peu réticente, parce que je n'avais pas envie de changer d'école, changer de filière, et en fait ça m'a quand même plu. Enfin c'est une autre ambiance par rapport à la générale, et c'est quand même bien. Enfin, moi j'aime bien.

IRV : Le Bac Pro vous convient ?

CH : Oui.

IRV : Pas de regret ?

CH : Non, pas du tout !

IRV : Aucun ?

CH : Non

IRV : Non ! Cette filière en fait c'était un choix par défaut ? Où vraiment un choix volontaire

CH : Un peu des deux. Parce que j'étais en Général et ça ne passait pas, enfin je m'ennuyais, du coup je ne travaillais pas, et du coup, mes parents, ils m'ont proposé la cuisine, et du coup..., enfin c'était quand même, enfin ça m'a plu, au début ce n'était pas vraiment mon choix, enfin je ne me suis

pas dit " après la 3ème, ça y est je vais aller en cuisine, mais maintenant que j'y suis", je me serais dit "pourquoi pas y être aller avant".

IRV : Donc, pour vous en fait, le Bac Pro a été le meilleur des compromis, comparé à une 2nde générale où vous étiez.

CH : Oui.

IRV : Pourquoi pas du techno ?

CH : Parce-que je savais que je préférais quand même la cuisine.

IRV : Vous aviez besoin en fait de...

CH : De voir.

IRV : D'être assimilée à un professionnel en fait ?

CH : Oui.

IRV : Donc aucun regret ? Que du bénéfice pour vous ?

CH : Oui.

IRV : Et bien écoutez, je vous remercie Camille

CH : Merci.

Victoria KIEC - T^{ale} Bac Pro Hôtellerie

Janvier 2020

VK : (...) rires...

IRV : Nom, prénom, s'il te plaît.

VK : Alors je m'appelle VK : KIEC, je suis en Terminale Bac Pro Restauration, c'est ma 3ème année.

IRV : (bruit)... je vous écoute... je ne filme plus après....

VK : Du coup, moi mon année de terminale elle s'est très bien passée, enfin comme chaque année enfin on rencontre des difficultés et des facilités pour des matières. On a souvent des difficultés dans les matières professionnelles, puisque l'on apprend plus de choses et vu que le Bac approche on a beaucoup plus de choses à apprendre comme les cocktails, les vins, les alcools. Ensuite, j'ai trouvé que mes 3 années c'était bien, enfin comparé au collège, parce que en fait au collège j'avais vraiment des notes extrêmement basses, je ne savais que en fait j'étais capable de mieux, mais en arrivant à Albert de Mun, bizarrement j'ai repris confiance en moi, alors que avant pas du tout, je me suis dit "tu ne vas jamais réussir", alors que là au final, je suis fière de voir tous les compliments que les professeurs me font, et l'année prochaine je compte faire un BTS à Albert de Mun, je pense mais je ne suis pas sûre, enfin je me suis inscrite à Parcours Sup, mais je n'ai pas encore choisi les vœux, mais si je pense parce que j'aime énormément l'hôtellerie, du coup voilà. Après, l'ambiance avec mes camarades, avec les professeurs, c'est tout le temps agréable et voilà.

IRV : Très bien. Par rapport au stage que vous avez fait en terminale comment ça s'est passé ?

VK : Alors, le stage il a duré 1 mois. Mon stage il s'est très bien passé. Enfin, ça m'a beaucoup changé, parce qu'avant j'étais. Enfin en 2nde, j'avais fait un stage dans un hôtel. En terminale, j'avais fait un stage dans un restaurant, mais un restaurant plutôt... Enfin c'était un restaurant où l'on faisait 3 services, du coup c'était différent parce qu'il y avait les petits déjeuners, alors que ce n'était pas du tout un hôtel, c'était dans l'Epicerie de Paris, le Rive Droite. Il y avait le petit déjeuner le matin. Ensuite l'après-midi, et ensuite après le service de l'après-midi, il y avait le déjeuner, enfin le goûter. Et en terminale, mon stage, enfin j'ai évolué mais vraiment. Déjà rien que quand je vois, quand je prends les commandes, avant j'étais énormément timide, alors que là maintenant j'ai surpassé ma timidité, on ne dirait pas mais voilà.

IRV : Vous avez plus d'assurance ?

VK : Oui, c'est ça, j'ai plus confiance en moi et voilà.

IRV : Parce que vous voyez que vous pouvez y arriver aussi.

VK : Oui, voilà. Enfin, en fait on me fait confiance aussi. Enfin les.. Ils n'ont pas peur enfin. Moi, avant j'avais énormément peur de, enfin de demander "oui, ça je n'ai pas compris", alors que là maintenant, enfin tout ce que je ne comprends pas je le dis et enfin je n'ai pas peur, alors qu'avant, je me suis dit "mais non tu vas passer pour, voilà quoi pour quelqu'un qui n'a pas de connaissances", alors que en fait pas du tout. Voilà.

IRV : Très bien. Donc pour vous le Bac Pro, bénéfique ?

VK : Oui, énormément. Enfin, ça nous apprend beaucoup plus qu'un Bac normal, enfin je trouve que le Bac Pro, en plus il y a les matières qui vont avec professionnelles du coup ça nous apprend beaucoup plus et d'avantage.

IRV : Donc aucun regret ?

VK : C'est ça !

IRV : Parfait ! Merci !

Janvier 2020

SK : Sacha Kudlikowski, 17 ans, en TBPH1.

IRV : Bien. Donc sachà, je vais vous demander de me parler déjà de votre année de Terminale.

SK : Donc, enfin pour l'instant c'est une bonne année, je suis parti sur de bonnes bases, il y a eu pas mal de points où je suis un peu en retard parce que l'année dernière il y a eu pas mal de complications, des professeurs absents, et puis il y avait une ambiance pas terrible, surtout en théorie, donc je suis un peu en retard sur la technique on va dire, ça c'est vraiment mon point faible, ce qui est le nappage, les guéridons... voilà tout ce qui est technique je suis un peu lent, mais sinon le reste se passe bien, je suis assez surpris, et c'est une bonne année, meilleure que les deux autres, je trouve qu'il y a une meilleure ambiance et il y a une meilleure autorité.

IRV : D'accord.

SK : ça se passe mieux, c'est moins bruyant.

IRV : Vous vous êtes relativement fait plus au travail que par rapport aux autres années c'est ça ?

SK : Oui, voilà ! Je suis plus concentré qu'avant, et il y a une meilleure ambiance dans la classe.

IRV : D'accord. Donc, pour vous le seul point négatif que vous avez c'est la nappage, en fait ?

SK : Voilà, oui. Surtout la technique, la pratique devant les clients.

IRV : D'accord. Il y a que ça qui est négatif donc ? C'est génial !

SK : Oui, oui, oui ! Enfin, pour l'instant ça se passe bien ! Alors, pour le Bac, je ne sais pas encore ce que ça va donner.

IRV : Nous verrons ! Mais, cette année pour vous, c'est l'année du changement ?

SK : L'année oui ! Par rapport aux 2 années précédentes, c'est mieux. Il y a eu un bel effort, mais aussi du côté des professeurs je trouve.

IRV : D'accord. Au niveau du Bac, qu'est-ce que vous en attendez ?

SK : Qu'est-ce que j'attends du Bac ? Je sais que ça va être turbulent, j'ai peur de me rater sur quelques notions, voilà, comme je disais sur la technique.

IRV : Oui ?

SK : Et aussi sur les connaissances du produit, enfin il va falloir vraiment que je commence vraiment à réviser les produits de notre région, ça je ne connais pas assez, mais je suis sinon assez positif, quand même bien stressé mais positif.

IRV : Le stress peut être positif.

SK : Oui. C'est vrai !

IRV : Sacha qu'est-ce que vous souhaitez faire l'année prochaine ?

SK : Alors, j'hésite. J'avais très longtemps hésité et maintenant j'hésite entre 2 choix, où bien un Bachelor, où un BTS, mais je pense que je vais faire un BTS.

IRV : D'accord. Toujours dans l'hôtellerie ?

SK : Dans l'hôtellerie bien sûr ! Dans quel lycée, je ne sais pas encore, alors j'hésite entre 3 lycées, mais j'ai ma petite préférence pour Albert de Mun, parce que je connais les professeurs, je connais un peu l'ambiance.

IRV : Vous savez l'exigence que l'on demande aussi.

SK : Voilà c'est ça ! Et en plus je trouve que c'est... Je suis allé visiter Ferrandi, et j'ai trouvé que ça faisait un peu, pas usine, mais un peu élitisme.

IRV : D'accord.

SK : Il y a une ambiance que j'aime bien ici !

IRV : Vous préférez le cocooning on va dire ?

SK : Oui, voilà, c'est plus familial.

IRV : Plus familial ?

SK : Peut-être oui !

IRV : D'accord SK : ! Votre choix, il va falloir bientôt le fixer.

SK : Oui, oui, oui, il va falloir ! Je suis un peu en retard !

IRV : Mais il faut prendre les bonnes décisions, voilà. Pour vous le Bac Pro, c'est une révélation ?

SK : Oui ! Alors depuis longtemps ! On a toujours dit que le Bac Pro, c'était un peu un dérivé du Bac Général, que oui, " il a des mauvaises notes, alors il va faire un Bac Pro " ! Mais je ne suis pas d'accord ! Alors, oui c'est vrai, en effet, il y a beaucoup de parents qui mettent leur élève en Bac Pro, parce qu'ils sont en difficulté mais on découvre plein de gens qui sont brillants, quand ils font quelque chose de physique, enfin quelque chose de manuel, qu'être assis sur une table toute la journée.

IRV : Bien sûr !

SK : Et c'est vrai que l'on me dit souvent que le Bac Pro ce n'est pas top, c'est un dérivé, et en plus, de plus en plus de gens font des Bacs Pros.

IRV : Tout à fait !

SK : Et au moins ce que je sais avec ce métier c'est que l'on a une garantie d'avoir un métier plus tard, c'est ça qui est génial !

IRV : C'est ça.

SK : On trouvera toujours toujours du boulot, c'est ça qui est super ! Alors j'avoue que si j'étais en général, je stresserai un peu plus sur mon orientation. Là je sais déjà que c'est...Voilà, je sais ce que je vais faire.

IRV : Parce que vous avez trouvé votre voix !

SK : Voilà, c'est ça.

IRV : Le stage de cette année c'est -il bien passé ?

SK : Oui, par rapport aux 2 années précédentes, ça s'est très bien passé, il y avait une bonne ambiance, j'étais plus sur de moi-même, c'était mieux.

IRV : Oui ? Et ça vous a encore plus conforté dans votre choix en fait ?

SK : Voilà, exactement. Oui, parce que justement sur les 2 années précédentes je me suis dit : " ah, là, là, je n'aurais peut-être pas dû faire hôtellerie, parce que les stages se passaient... ". Enfin, il y avait beaucoup de pression, et j'ai horreur du stress ! Mais là, oui, ça m'a redonné confiance.

IRV : C'est super !

SK : Voilà.

IRV : Vous pouvez me faire un petit bilan sur vos 3 années de Bac Pro justement ?

SK : J'avoue que ce n'est pas vraiment moi qui à choisi la filière, c'était plutôt mes parents quand j'étais en fin de collège, puisque j'étais perdu, et je stressais beaucoup. En 2nde, je me disais : ho, la, la, je n'allais pas avoir le niveau " ! Puisque j'avais un niveau assez faible au collège, et puis ça s'est bien passé, mais j'ai trouvé quand même que la seconde, c'était encore très bruyant en classe, c'était un peu la maternelle je trouvais.

IRV : On a l'esprit collègue encore un petit peu c'est ça ?

SK : Oui, voilà, c'est ça. L'esprit collègue. La 1ère ça allait mieux mais je me posais encore pas mal de questions, "est-ce que j'aurais du faire ça ? ". Et puis non, la Terminale, voilà je sors du brouillard.

IRV : C'est bien ! C'est déjà ça ! Vous dites que c'était vos parents qui vous ont un petit peu imposé le Bac Pro...

SK : Oui, ils m'ont imposé, oui.

IRV : Mais du coup, pas de regret ?

SK : Alors en 2nde et aussi en 1ère, j'avais un peu de regret, "ah, j'aurais du faire Général ", moi personnellement je trouve ça un peu choquant, seulement quand on a 15 ans, on doit déjà nous donner une route à prendre, c'est ça que je n'aime pas trop avec notre scolarité en tous les cas en France. Je ne sais pas si c'est pareil dans les autres pays mais je trouve que c'est trop jeune ! Enfin

on est seulement en 3ème et ont doit déjà décider. Mais, non, ça va mieux ! Et je n'ai plus de regrets. Voilà.

IRV : J'ai une dernière question à vous poser, puisque je vois que vous êtes Bac Pro.

SK : Oui ?

IRV : Et ça comme je dis moi j'ai toujours apprécié cette mentalité, que ce n'était pas un sous-bac, le fait vous, d'avoir fait le Bac Pro, est-ce que vous vous sentez quand même fier d'avoir fait un Bac Pro, est-ce que vous le revendiquez ?

SK : Oui, en tous les cas, Hôtellerie, je suis assez fier, parce que surtout en France, c'est l'un des meilleurs pays au monde pour apprendre l'hôtellerie, donc oui je revendique. On nous apprend vraiment les valeurs, et les bons produits, on nous apprend cette richesse, et ça je trouve c'est vraiment, et ça fait parti du patrimoine, et oui j'en suis fier.

IRV : Je vous remercie Sacha !

SK : Je vous en prie !

Guy Huy LAM - T^{ale} Bac Pro Hôtellerie

Janvier 2020

IRV : Allez-y

GHL : Bonjour, je m'appelle Gia Huy Lam, je suis en terminale Bac Pro. Alors je fais mon résumé ?

IRV : Oui !

GHL : (...)

IRV : Enfin, dites-nous. Comment ça se passe sur vous sur les 3 années déjà ? faites-moi un petit bilan, enfin un bon bilan même !

GHL : Je trouve que j'ai progressé quand même depuis la 2nde. En gros, je n'étais pas vraiment intégré dans la filière, je ne me voyais pas dedans en fait au début en 2nde, et petit à petit ça va aller. En 1^{ère}, c'était mieux, et là aussi ça va.

IRV : Qu'est-ce qui vous a conforté du coup ?

GHL : C'est les stages !

IRV : Les stages ? Vous pouvez m'en parler un petit peu ?

GHL : C'est tous ceux de cette année, ça m'a bien réveillé, c'était mieux, j'ai beaucoup mieux aimé cette année que depuis la seconde. Enfin en 1^{ère} cette année j'ai bien aimé, je crois que 2nde je n'aimais pas, parce que je (...) pas vraiment en fait, je crois que j'avais fait un peu n'importe quoi mais ça va en fait.

IRV : Le fait d'avoir des tuteurs qui vous ont soutenu peut-être ?

GHL : Oui, il m'a soutenu. Mais après ils m'ont fait voir réaliser, comment c'était le métier, ça m'a ouvert les yeux, et je veux continuer sur cette ligne.

IRV : Qu'est-ce qui est dur pour un élève en bac pro ?

GHL : C'est-à-dire ? Dur ?

IRV : Dur, je ne sais pas ; les cours, les horaires. Qu'est-ce qui vous a paru dur sur les 3 années ?

GHL : Déjà je crois, c'est la pratique, les cours ça allait, l'année dernière en 1^{ère} ça n'allait pas.

IRV : Qu'est-ce qui n'allait pas GHL : ?

GHL : Comme je vous ai dit ; le français.

IRV : Complicé ?

GHL : Et après ça va. Et voilà.

IRV : Cette année, ça commence bien ?

GHL : Pour l'instant oui. J'aime bien cette année pour l'instant.

IRV : Vous avez commencé par un gros stage en plus ?

GHL : Oui quand même.

IRV : Il s'est bien passé ?

GHL : Très bien passé.

IRV : Très bien ? Est-ce que vous aviez du soutien dans la famille, les professeurs, des conseillères, genre un CIO par exemple qui vous aide et qui vous soutiennent ? Donc sur les 3 ans que vous avez faits et puis peut-être pour votre futur projet ?

GHL : Juste mes parents, enfin ma famille, et non pas de professeurs, pas de CIO comme vous avez dit.

IRV : Conseillère d'orientation

GHL : Moi, je n'ai pas moi ça.

IRV : Vous n'y allez pas ?

GHL : Je ne sais pas ce que c'est en fait ?

IRV : C'est une personne qui vous aide à choisir votre voie, grosso-modo c'est ça. Non ? parce que vous ne connaissez pas du tout ?

GHL : Non, je n'ai jamais fait.

IRV : D'accord. Est-ce que vous, vous faites des salons justement comme les Studyrama ? Vous connaissez un petit peu ça pour vous aider à choisir ce que vous voulez faire l'année prochaine, où vous déjà peut-être un objectif ?

GHL : Je ne sais pas du tout si je fais un BTS l'année prochaine, ou si je vais directement trouver un travail.

IRV : Pourquoi vous hésitez entre 2 choix extrêmes ?

GHL : Parce-que déjà l'école ce n'est pas trop pour moi, je n'aime pas trop, enfin ça dépend, et travailler je trouve que c'est mieux comme ça j'apprends plus. Enfin même en cours je peux apprendre plus, mais après je trouve que c'est un peu dur.

IRV : Par rapport à la pratique ?

GHL : Oui.

IRV : Et une mention, ça ne vous tente pas ?

GHL : Si, quand même, faire une mention, mais je ne sais pas du tout. Je n'ai pas encore réfléchi à ça

IRV : Il faut réfléchir vite maintenant, parce-que Parcours Sup approche ! Et bien écoutez je vous remercie pour tout !

Janvier 2020

OL : Je m'appelle Océane Lassau, je suis en Terminale BP H1. Ces deux ans du coup que j'ai passé plus cette année, c'était des bonnes années. Là où j'ai eu le plus de difficultés sur mes 2 ans passés, c'était l'année dernière en mathématiques, c'était vraiment la seule matière et la seule année où j'ai eu des grosses difficultés. Après sinon, en général tout s'est bien passé. Quand je vois par exemple mes résultats, par exemple comment je parlais en anglais en seconde, et comment là maintenant en terminale je parle, je trouve avoir nettement progressé, puisque maintenant j'arrive à me débrouiller. Et puis, sinon cette année, je pense, non ça va être une bonne année, on a commencé il n'y a pas longtemps, donc on est au mois de novembre, c'est l'année du bac.

IRV : Vous pouvez me parlez des stages que vous avez faits, depuis la seconde jusqu'à maintenant, et puis savoir justement si grâce aux stages et puis peut-être grâce à vos professeurs, l'envie de continuer dans ce métier perdure ?

OL : Alors mes stages, cela a toujours été des supers bons stages. En 2^{de}, j'avais déjà commencé par un gastronomique à la Tour d'Argent, en 1^{ère}, j'étais allée au Siège Social de Leclerc, je suis allée dans un bar à vins aussi, et puis là en Terminale, je suis allée à Bayonne pour faire un stage en province, qui c'est aussi super bien passé, et qui m'a apporté énormément de choses parce que la province ce n'est pas du tout comme Paris. Et puis par la suite, je suis toujours autant motivée par la restauration, pour le service en salle, enfin même plus parce que je voudrais quand même être directrice d'un restaurant gastronomique plus tard, donc je vais continuer mes années par un BTS et après un Master, et on verra après.

IRV : D'accord. Donc le choix perdure. Des soutiens ?

OL : Oui, maman, mon beau-père, ma grand-mère, ce sont de gros, gros, gros soutiens, ils sont toujours là si j'ai un problème, si j'ai quoi que ce soit à l'école où dans la restauration, même pour trouver des stages, où pour trouver des extras, ils sont toujours là en train de m'aider, à me diriger voilà.

IRV : Très bien. Vous avez fait des concours aussi ? Donc expliquez un petit peu votre expérience, et puis qu'est-ce que ça vous a apporté aussi en cours du coup ?

OL : Pour les concours, donc j'ai passé les MAF, donc en 2^{de} et 1^{ère}. En 2^{de}, j'étais arrivée médaille de bronze départementale et l'année dernière médaille d'argent départementale. Donc, oui ça apporte énormément, parce que quand je vois déjà comment je passais mon concours en 2^{de} et en 1^{ère} il y avait...

Janvier 2020

AP : Je m'appelle Alexis Perron, je suis en Terminale Bac Pro Hôtellerie Restauration, en serveur.

IRV : Très bien. Donc je vais vous demander de me parler de cette année, donc Terminale Bac Pro CSR.

AP : La Terminale Bac Pro CSR est très importante pour la fin de cette année, puisque nous passons le Bac. La mention Bac est très appréciée pour certaines personnes, moi en particulier je l'ai appréciée, puisque c'est toujours quelque chose que je recherchais, c'est quelque chose, par exemple le bac c'est quelque chose de centré, très centré, on sait déjà ce que l'on veut faire plus tard, c'est mieux que la Techno entre guillemets, puisque la Techno on nous propose plusieurs choix, et tandis que le Bac Pro est une fonction où l'on sait déjà ce que l'on veut faire plus tard. Après le Bac, j'hésite encore à faire une Mention Complémentaire Sommellerie, où rentrer dans l'armée.

IRV : Pourquoi ?

AP : Pourquoi ? Parce-que je suis encore, je suis encore, je ne vais dire jeune, mais c'est quand même assez dur de savoir ce que l'on veut faire plus tard, alors que l'on a peu près 17 ans dans la moyenne, donc on ne sait pas encore ce que l'on veut faire derrière, mais on s'aide, car les professeurs nous aident à nous indiquer le chemin à faire pour savoir ce que l'on veut faire plus tard.

IRV : Cette année, vous avez rencontré des difficultés, aussi bien en cours, qu'en stage, où il y a eu des points positifs aussi ? Pouvez-vous m'en parler ?

AP : Oui, on a eu plusieurs points positifs, notre professeur de salle est toujours là, elle n'a jamais été absente donc on a souvent eu les TP, ce qui est plutôt pratique puisque ça nous permet de nous entraîner pour le monde du travail plus tard. J'ai fait un stage au Park Hyatt, Place Vendôme, dans le service Banquet, ce qui est totalement différent de ce que l'on fait ici à Albert de Mun.

IRV : Très bien.

AP : C'est autre chose, c'est un autre niveau, c'est complètement différent, et ça m'a permis de voir autre chose que le Service Restauration habituel, donc servir des clients dans un restaurant.

IRV : Très bien. Donc pour vous ce stage était plutôt positif ?

AP : Ce stage était positif tout à fait !

IRV : Très bien. Qu'est-ce que vous attendez par rapport à ce bac ?

AP : J'attends déjà d'avoir un diplôme, c'est ce que je recherche depuis le début. On a déjà eu un BEP à passer, qui m'a permis d'avoir déjà un diplôme en plus, après le Bac j'essaie de l'avoir, et ensuite, je ne sais pas encore ce que je voudrais faire plus tard mais j'attends du bac un diplôme en plus, une corde à mon arc, comme je pourrais le dire, pour pouvoir continuer ma profession.

IRV : Qu'est-ce qui a été le plus dur cette année ?

AP : Le manque de professeurs.

IRV : Alors expliquez le manque de professeurs.

AP : Le manque de professeurs, pas par rapport à l'Académie où quoi que ce soit, c'est souvent le fait à cause des grèves, ils ne sont pas là, on ne prévient pas souvent à l'avance donc on ne pourra pas être là, donc on manque souvent des cours, entre guillemets théoriques ou pratiques dans la matière professionnelle telle que la Science Appliquée, et la PSE, qui sont un des piliers pour l'évaluation de Bac, ce qui peut nous poser problème à la fin de l'année. Ensuite, tout ce qui va toucher aux domaines généraux, entre guillemets, donc les matières Français, histoire. Les professeurs sont toujours là, c'est plutôt pratique, le Lycée est là aussi, mais il y a souvent un manque je dirais de communication entre élèves et professeurs, et vice-versa.

IRV : D'accord. Et points positifs, est-ce qu'il y en a quand même ?

AP : Oui le point positif, c'est que depuis 3 ans le comportement de certains élèves a changé, notre mentalité a changé au fil des années, et souvent la plupart des professeurs sont là pour nous accompagner dans nos démarches professionnelles où futures pour rentrer dans le milieu du travail.

IRV : Qu'est-ce que vous retenir de ces 3 années, de Bac Pro ?

AP : Ce que je retiens de ces 3 années de Bac Pro, c'est un engagement, que l'on a pris vis à vis d'eux et vis à vis de nous, on s'est donné la peine de venir et pour ces 3 années j'ai appris beaucoup de choses que je ne connaissais pas par rapport à la restauration, et puis voilà.

IRV : Est-ce que vous diriez que ces 3 années ont été quand même positives où plutôt négatives ?

AP : Elles ont été plus positives pour moi par rapport à mon comportement, cela m'a permis de changer, on nous a souvent indiqué ce que l'on devait faire, on nous donnait souvent beaucoup de consignes à apprendre, ça ne rentrait pas souvent dès le 1er cours, mais ensuite ça a pris du temps et au fur et à mesure on a réussi à s'améliorer toute la classe, on a fait aussi des beaux TP, tout est attaché, tout est en lien.

IRV : Il y a des choses qui ont été compliquées sur les 3 années ?

AP : Oui, l'année de 1ère, c'était très compliqué, puisque on ne savait pas ce que c'était, on nous avait dit qu'on aurait eu un examen, on avait un examen à passer, donc c'est quelque chose en plus, un stress en plus entre guillemets, mais au final ça s'est bien passé.

IRV : Très bien ! Et bien je vous remercie !

AP : Merci à vous !

Luca POLIDE - T^{ale} Bac Pro Hôtellerie

Janvier 2020

LP : Luca Polide

IRV : Quelle classe ?

LP : Terminale BPH1.

IRV : Très bien. Donc Luca vous allez me parler de votre année de Terminale.

LP : D'accord. Alors, ça se passe plutôt bien, à part qu'il y a certains professeurs avec qui on n'apprend pas vraiment de choses, comme en Sciences Appliquées, avec Mme Guerrier, d'ailleurs, en fait avec elle, genre ce n'est pas que ça se passe mal ni quoi que ce soit, mais elle n'a pas trop d'autorité, donc c'est pour ça que l'on apprend pas trop, sinon après ça se passe bien, on a de bons professeurs.

IRV : D'accord.

LP : Comme Mme Lalande, Mr Hippeau... C'est un petit plus dur que les années précédentes

IRV : Bien sûr !

LP : Mais sinon ça se passe bien.

IRV : Très bien.

LP : Après mon stage, c'était un stage de 2 mois au Park Hyatt Vendôme, c'est un palace 5 étoiles, à Rue de la Paix, donc c'était trop bien, c'était vraiment bien, je faisais de bons horaires, je faisais du 8h00-15h00, où 8h00-16h00, mais parfois sinon c'était de 15h00 jusqu'à 23h00. Ils respectaient vraiment que l'on parte vraiment à l'heure, pour ne pas avoir de problèmes. Ensuite, j'étais en room-service, donc du coup c'était aussi de l'hôtellerie, mais ce n'était pas du service ce que je faisais. Après j'ai fait plusieurs extras avec eux.

IRV : Du coup ?

LP : Oui voilà !

IRV : C'est bien ! Très bien !

LP : Cette fois c'était en room-service, mais aussi des fois il y avait le restaurant, comme ils ont 3 restaurants, je faisais des fois des extras aux restaurants là-bas, et c'était bien. Donc, on gagnait bien aussi.

IRV : Les extras c'est différent oui !

LP : Et du coup, ça s'est plutôt bien passé.

IRV : Très bien. Donc, une année globalement satisfaisante pour vous ?

LP : Oui. Malgré les difficultés en maths.

IRV : Vous vous accrochez ?

LP : Oui, en fait je ne suis pas concentré du tout en cours, c'est pour ça.

IRV : D'accord, c'est un manque de concentration ?

LP : Oui, je pense tout le temps à autre chose, c'est pour ça que...

IRV : Ah ! Il faut...

LP : D'ailleurs on en parle avec...

IRV : Il faut penser aux maths, quand vous faites des maths !

LP : Oui, exactement.

IRV : L'année prochaine, vous comptez faire quoi LP :s ?

LP : Je comptais faire un BTS SAM depuis ma terminale, depuis mon 3ème trimestre en 2nde, je voulais faire ce BTS là, mais après je ne sais pas, peut-être travailler où...

IRV : Vous hésitez entre les deux ?

LP : Oui.

IRV : D'accord. Qu'est-ce qui vous fait hésiter encore ?

LP : C'est les notes.

IRV : Les notes ?

LP : Genre. Oui. A 3 niveaux genre, pour...c'est pour ça.
IRV : D'accord. Il faut travailler donc !
LP : Oui. C'est pour ça.
IRV : Métier, donnez vous la chance ! Sur.. Puisque l'on arrive à la fin...
LP : Oui.
IRV : maintenant du Bac, puisque c'est bientôt quand même, est-ce que vous pouvez me faire une petite rétrospective de vos 3 années de bac pro ?
LP : En 1ère année c'était trop bien aussi, on découvre pleins de choses, on apprend plein de choses, après en, juste en 1ère année, en 2nde, ce que j'aimais bien genre c'était la technique que Mme Michot nous apprenait, après en 2ème année, c'était très bien aussi, c'était avec Mme (...); les services du midi, après cette fois c'était avec des vrais clients, c'était mieux, puisque devant les élèves, moi je suis un petit peu timide, (...), c'est pour ça. Les professeurs aussi c'était bien, c'était plutôt bien avec les professeurs. Et aussi en Terminale c'est bien.
IRV : Donc en fait, pour vous, le Bac Pro, ça a été quand même, 3 années assez sympas on va dire ?
LP : Oui.
IRV : Même si vous dites que vous avez rencontré des difficultés.
LP : Enfin elles ont été...
IRV : Pour vous, cette formation, est quand même...
LP : Satisfaisante.
IRV : Et comment tourner ça ? Pas dévalorisante ?
LP : Non.
IRV : Pour vous... ?
LP : Pour une jeune qui veut se lancer dans l'hôtellerie c'est plutôt...
IRV : Pour vous c'est l'idéal ?
LP : (...). Oui. (...).
IRV : Donc vraiment pour vous le Bac Pro est quelque chose vraiment de bénéfique ?
LP : Oui.
IRV : Très bien. Quelque chose à rajouter encore Luca, dites moi ?
LP : Non.
IRV : Non ? Merci alors !
LP : De rien.

Janvier 2020

AP : Bonjour. Moi, c'est Aurélien Pons, élève de Terminale Bac Pro CSR.

IRV : Bien. Vous pouvez nous faire un petit bilan du coup sur vos 3 années de Bac pro ?

AP : Oui. Alors ma 1^{ère} année, donc quand je suis arrivé en 2^{nde}, c'était tout nouveau parce que du coup je passais de la 3^{ème} générale au bac pro, donc lycée, enfin on rentre dans le monde des grands. Ça s'est bien passé, j'ai eu une année, où vraiment j'étais très investi, enfin ça me plaisait, enfin ça me plaisait vraiment, et mes résultats étaient corrects, enfin même très corrects en service, après en général ça restait correct. Après on a fait un stage de 2 mois, qui s'est très bien passé, très content. Ensuite, du coup c'est la 1^{ère}. La 1^{ère} c'est une année un peu catastrophique, niveau résultats, au niveau comportement, c'est vrai qu'avec les professeurs il y a eu beaucoup plus de prises de tête, mais après sinon niveau professionnellement, je trouve que ça m'a un peu épaté pour un stage, je n'ai pas fait n'importe quoi, je suis toujours sérieux quand c'est le milieu professionnel. Mais c'est vrai que à l'école c'était une année un peu catastrophique, mais j'ai beaucoup parlé avec mes parents, et des amis, parce que c'est vrai que à un moment donné on se dit « il faut peut-être réagir ». Et du coup pendant les vacances, j'en ai beaucoup parlé pour savoir si je ne changeais pas d'école, enfin si je restais dans cette filière, ou si je ne changeais pas d'école où quoi, et je me suis dit « je passe le bac », et après on verra ce que je fais. Et du coup là je suis arrivé donc en terminale, j'ai eu mon BEP, j'ai mon BEP.

IRV : Quand même ! C'est important !

AP : J'ai passé le BEP, oui je l'ai eu, je suis content. Du coup je peux travailler avec un BEP, enfin c'est un diplôme. Donc l'année de terminale, on a commencé par un mois et demi de stage, vraiment un stage, enfin moi j'ai adoré ce stage, c'était super bien franchement. Rien à dire. Et puis la du coup on rentre à l'école. Là cette année, on va faire une année sérieuse parce que c'est quand-même le bac, comme ça on est débarrassés, on a le Bac, voilà. Mais du coup cette année on va s'investir, il nous faut le Bac, si possible avec mention. Et puis après, j'aimerais bien aller en BTS je pense, mais je vais voir cette année comment ça marche le BTS pour voir si ça m'intéresse, et parce que plus tard pour l'instant j'aimerais ouvrir une agence de conciergerie.

IRV : D'accord. Plus sur la conciergerie plutôt que le service du coup ?

AP : Oui. Enfin ouvrir une agence vraiment de conciergerie. Enfin serveur même depuis fin 2^{nde}, je savais que ce n'était pas ça. Porter des assiettes, j'aime bien mais je ne me vois pas être Maître d'hôtel, je n'aime pas trop.

IRV : Donc le monde de l'hôtellerie vous plaît ?

AP : Oui !

IRV : Mais pas forcément le service.

AP : C'est ça. Et donc j'ai eu la chance de tester la cuisine, j'aime beaucoup. Enfin je n'irais pas en faire mon métier, mais comme je disais à mes parents, c'est vrai que comme ça j'apprends un peu de cuisine, comme ça c'est toujours intéressant de faire la cuisine chez soi ou ailleurs.

IRV : Bien sûr.

AP : Je connais les bases du service. Et comme ça plus tard, vu que je sors d'un monde hôtelier, je peux ouvrir mon agence de conciergerie, comme ça j'aurais un beau carnet d'adresses, et je pourrais rediriger mes clients vers (...) où même lier des connaissances.

IRV : Alors c'est très intéressant ce dont vous parlez, parce que vous parlez de conciergerie, hors en Bac Pro, il n'y a pas en fait de cours...

AP : C'est ça !

IRV : Réservez à ça ! Donc comment ça vous est venu ?

AP : En 2^{de} je n'y pensais pas du tout, parce que je savais qu'en techno qu'il y avait conciergerie, enfin hébergement, ce n'est pas trop pareil.

IRV : Hébergement !

AP : Mais techno, ça ne me plaisait pas trop, parce qu'il y avait beaucoup moins de pratique. Et si je suis venu en bac pro hôtelier, c'était pour « pas fuir l'école », mais faire plus du pratique et, je ne vais pas dire « moins de travail », parce qu'il y a toujours beaucoup de travail, mais ce que je veux dire « s'éloigner un peu du monde scolaire,

IRV : Du monde scolaire ?

AP : Et vraiment faire beaucoup de pratique. Et là en 2^{de}, d'un coup, je me suis dit, j'aimerais beaucoup faire de la conciergerie, et j'aime bien rendre service, et toucher au luxe, et du coup, c'est vrai que l'on peut associer tout. Enfin on reçoit des clients, et faire tout !

IRV : Enfin potasser les langues aussi !

AP : Ah oui ça les langues !

IRV : Très important en conciergerie les langues !

AP : Les langues ! Je pense, pendant les vacances d'été peut-être passer le (...) mais l'année prochaine faire un voyage linguistique, parce que comme je disais à mes parents, je suis honnête, enfin je le dis, les cours scolaires/ lycée/ collège, ça ne sert à rien, parce que on parle une heure anglais, et puis après je ressors, je parle français avec mes copains. Donc, en sois j'ai des bases, je connais les mots, mais parler une heure en cours, et puis AP :rès sortir parler français, mon cerveau, enfin même tout le monde. Alors que partir même ne serait-ce qu'un mois, tous les jours on parle anglais, anglais, anglais.

IRV : Parce qu'on est immergés dans le monde.

AP : C'est ça.

IRV : Dans le monde, oui.

AP : C'est ça.

IRV : Très bien. Vous vous êtes déjà renseigné sur les salons du coup pour ce ?

AP : Alors, non pas du tout.

IRV : Non ?

AP : Non vraiment pas du tout là, pour l'instant je n'ai pas regardé d'école, je n'ai rien regardé, là je passe le bac et ensuite je verrais parce que c'est vrai j'aimerais bien quand même avoir un BTS parce que.

IRV : Il y a Parcours Sup quand même, donc il va falloir quand même que vous prépariez les écoles.

AP : C'est ça oui.

IRV : Et puis ça approche ! Donc il faut quand même...

AP : Enfin c'est bientôt, c'est bientôt, mais là pour l'instant je me concentre sur le bac, ensuite j'ai mes parents qui vont m'aider pour Parcours Sup, parce que ma sœur est passé par là, du coup

IRV : Ça aide !

AP : Elle connaît un peu quoi. Mais j'aimerais bien passer un BTS, parce que c'est vrai qu'un bac c'est bien, mais un BTS on se sent directement (...). Si par exemple, après le BTS, avant de faire de la conciergerie, je dois être dans un restaurant, je serais déjà Maître d'hôtel et pas commis, enfin non pas commis, pas chef de rang.

IRV : Chef de rang.

AP : Mais du coup dans une agence de conciergerie. Mais pas dans un hôtel par contre, je ne veux pas être concierge dans un hôtel. Enfin je pense que je vais commencer par ça.

IRV : Oui.

AP : Et je ne veux pas en faire mon métier. Je ne veux pas dépendre d'un hôtel, je veux vraiment dépendre de moi-même, trouver un associé ou travailler à plusieurs, parce que tout ça s'est quand même compliqué. Et vraiment ouvrir une agence de conciergerie et puis faire le tour du monde, avoir des clients étrangers et puis franchement. après, c'est vrai que ça prend beaucoup de temps, on n'a pas beaucoup de temps familiaux, enfin ça, ça me plaît.

IRV : Si c'est votre projet. Il est beau en plus votre projet !
AP : Parce que on ne va pas se le cacher, c'est dur parce que l'on n'a pas beaucoup de temps.
IRV : C'est sûr.
AP : On bosse, on ne va pas se le cacher, on se fait de l'argent.
IRV : Oui.
AP : Et comme ça...
IRV : Et puis il faut avoir un bon carnet d'adresses, des bonnes relations aussi.
AP : Enfin ce qui est bien c'est vu que l'on sort d'une école hôtelière, grâce au lycée on a déjà quelques contacts.
IRV : Bien sûr !
AP : Avec des contacts, ou des contacts, ou des contacts...
AP : C'est comme ça dans l'hôtellerie !
IRV : Exactement !
AP : Et du coup enfin...
IRV : Si vous faites bonne figure en stage, en général ça...
AP : C'est vrai. C'est dur, enfin moi qui rêverai d'avoir une belle vie, il faut de l'argent pour avoir une belle vie.
IRV : C'est (...)
AP : Et du coup, voilà, et puis du coup on est tranquille pour la rentrée.
IRV : Vous voyez très loin pour la rentrée déjà ! C'est bien au moins vous prévoyez sur l'avenir !
Et bien en tous les cas je vous remercie !
AP : Merci à vous.

Janvier 2020

ER : Enzo Revereau, Terminale BPH1.

IRV : Très bien. Donc, je vais vous demander de me parler de cette année.

ER : Alors, cette année. Cette année, ça s'est bien passé je trouve. Enfin, j'ai quand même encore des petits problèmes par rapport à la tenue, l'assiduité, j'essaie vraiment d'être dans le moule, et voilà, après mes notes elles sont plutôt correctes, je trouve.

IRV : Oui ?

ER : Enfin, 15 de moyenne, je trouve que ça va. Et voilà. Après mes professeurs ça se passe super bien avec la majorité, sauf avec la prof de PSE, la prof d'espagnol et c'est tout, c'est tout.

IRV : Problèmes parce que vous avez du mal à vous investir ? Parce que vous ne comprenez pas la matière ?

ER : Parce que moi c'est vachement relationnel, comme je disais. Dans la cour, c'est vraiment. Si par exemple, avec le professeur on s'entend bien, il est assez dynamique et tout, ça va créer une relation, je vais être vachement travailleur. Par exemple, avec mon professeur d'histoire-géographie, c'est écrit dans mon bulletin et tout, je suis vraiment avec lui, parce que l'on s'entend super bien, et voilà, comme j'ai pas mal de culture générale j'arrive à avoir des discussions avec lui. Et donc voilà avec elle, c'est plus compliqué, parce que comme elle apprend vachement les choses avec distance. C'est comme moi, par exemple, je vais poser une question par rapport au bac, où ceci ou cela, et qu'on me répond « où je ne sais pas, où « ah, bah, aucune idée « où des trucs comme ça, je le prends assez mal. Et donc, voilà j'aurais une réaction un peu mauvaise, et c'est pour ça que d'ailleurs la dernière fois je suis parti avec Mme El Khafi, parce que justement voilà j'avais déjà dépassé les bornes, parce que j'ai dit que je ne comprenais pas, « enfin, vous êtes prof, vous nous dites que vous ne savez pas ! ». Voilà, après c'est pareil moi, je ne suis pas non plus irréprochable donc voilà après. Et puis, Mme El Khafi, elle m'a dit de « voilà, on ne dit pas comme ça, ce n'est pas bien, ce n'est pas respectueux. ». Voilà.

IRV : Votre stage, comment ça s'est passé ?

ER : Bien. Bien aussi. C'était sympa. Après, j'étais vachement plus... En fait, ils avaient un restaurant en haut, un restaurant en bas, où ils faisaient vachement de vente à emporter, et tous les gens qui étaient en stagiaires, on était 4, et on était beaucoup en bas, on n'était pas vraiment avec le chef, on ne faisait pas vraiment de service, on faisait plus des préparations à emporter, donc plus détente. Mais on a appris 2/3 trucs aussi mais c'était plus.. on n'est pas vraiment rentrer dans le vif du sujet quoi !

IRV : D'accord. Un peu déçu du coup sur ce coup-là ?

ER : Un peu déçu voilà.

IRV : Même si le stage vous à plus quand même ?

ER : Même le stage m'a plus quand même !

IRV : D'accord. L'année prochaine, vous souhaitez faire quoi ?

ER : Alors l'année prochaine, je veux soit un BTS, donc soit ici, soit à l'EPMT, à Levallois, soit sinon je regardais aussi pour partir à l'étranger, donc mais c'est pareil, j'ai vu que l'on ne pouvait pas avec Pronote s'inscrire pour l'étranger. Donc je vais voir de mon côté, peut-être envoyer des dossiers d'inscription.

IRV : Oui ?

ER : Et donc voilà.

IRV : Alors, à l'étranger vous voulez partir où ?

ER : Moi, je suis parti en Asie, j'ai beaucoup aimé l'Asie, j'avais des idées aussi peut-être au Pays Bas, c'est plus près, mais les écoles hôtelières ne sont pas très prestigieuses. Après, j'ai vu en Belgique, Vatel.

IRV : Oui.

ER : Et ça m'a l'air pas mal. Après, c'est pareil, enfin pour l'instant, même si c'est bientôt, je n'ai pas du tout d'idées. Je ne sais pas du tout quoi faire en fait, si je fais un BTS, ou si je repars travailler, ou si, voilà.

IRV : Vous buttez un petit peu sur..

ER : Je butte, oui, voilà.

IRV : Mais toujours sur de l'hôtellerie quand même ?

ER : Toujours sur de l'hôtellerie ! Ah oui !

IRV : Par contre.

ER : Ah, oui, moi c'est de l'hôtellerie ! Ah oui, moi c'est bon j'ai trouvé ma voie, j'ai galéré !

IRV : Enzo, je voudrais maintenant que vous me parliez donc de votre année de 1^{re} et terminale, puisque vu qu'en 2nde, en fait vous n'étiez pas chez nous...

ER : Je n'étais pas là.

IRV : ...faire un petit bilan pour voir comment ça s'est passé ?

ER : Oui. Alors, l'année dernière c'était compliqué, parce que je revenais du milieu du travail, donc j'étais formé différemment par rapport à l'école, mais je trouve que ça c'est quand même bien passé, après j'ai eu beaucoup d'absences, j'ai eu beaucoup de problèmes avec la tenue, j'ai eu pas mal de problèmes aussi de comportement je pense avec certains professeurs, et certains surveillants, et donc voilà après j'ai mis du temps à me cadrer mais, enfin voilà je trouve que cette année il y eu vraiment, pas une nette différence, mais une différence quoi...

IRV : Quand même.

ER : ... et donc je pense que c'est mieux, et puis voilà j'essaie vraiment de faire le maximum quoi.

IRV : Pas de regret alors d'avoir intégré un Bac Pro ?

ER : Ah non ! Ah non, non, non, du tout ! Ah non et puis franchement, franchement j'ai vraiment bien fait de venir ici, parce que, même si voilà, l'année dernière il y a 2/3 choses que je ... enfin, moi j'estime. J'ai pris vraiment contre moi, parce que c'est ma manière d'être. Quand on me dit de signer un papier « tu t'en vas, parce que tu as été absent une heure » ; je le prends super mal, parce que franchement voilà j'ai galéré pour revenir là. Et donc, voilà, après j'ai compris que ce n'était pas pour moi, c'était vraiment pour me donner un coup de pied au cul quoi. Et donc voilà. Après cette année je me suis (...) et puis je trouve que ça se passe mieux.

IRV : Qu'est-ce qui a été positif et négatif ?

ER : Alors, le positif, je pense que j'ai repris vraiment un, j'ai une meilleure mentalité par rapport au travail et à la manière de faire les choses, je suis moins dans « oui, je fais mon truc, donc laissez-moi tranquille », je suis vraiment plus dans le... enfin le, enfin voilà je ne sais pas comment expliquer. Je pense que c'est mieux. J'ai pris pas mal de ... comment ont dit ? J'ai pris en autonomie.

IRV : Oui ?

ER : Voilà. Et après le côté négatif, je ne sais pas. Enfin je ne sais pas. J'ai 21 ans donc peut-être que ça fait un peu vieux pour... je ne sais pas !

IRV : Il n'y a pas d'âge pour apprendre !

ER : :

Non ? Ben alors non ! Ben alors non ! A part ça non, tout va bien, franchement je n'ai pas de côtés négatifs. Non, le lycée... enfin moi... enfin je n'ai rien à dire au lycée, après c'est plus par rapport aux professeurs ce que je vous ai dit. Enfin, le lycée en lui-même, voilà on nous donne un vrai cadre, un bon cadre et tout, donc je pense que l'on a les trucs pour faire bien quoi. Après, chacun fait comme il veut.

IRV : Très bien Enzo, et bien, écoutez, je vous remercie !

ER : Voilà ! Ça marche !

11.5 Cohorte étudiants de BTS Hôtellerie :enquête longitudinale

Etudiants entrés en Mise A Niveau en Septembre 2017

Lycée Albert de Mun

Enquête à l'entrée des jeunes dans la formation

Avril 2018

Introduction (présentée aux étudiants) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années épices je terminera lorsque les jeunes auront affiné leur projet d'orientation dans le domaine de l'hôtellerie.

Cette recherche qui porte sur l'enseignement technique et professionnel a pour objet d'identifier s'il existe un style particulier une formation dans l'enseignement professionnel qui permet aux jeunes d'évoluer de façon différente que dans l'enseignement général. Aussi des études ont déjà été menées dans plusieurs établissements auprès des chefs d'établissement des enseignants et les élèves.

Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants. Le premier travail est au moment l'entrée dans la mise à niveau.

Cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les donnés resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Questionnaire :

1. Identification du jeune (Cf fiche électronique pour le suivi) Chaque fiche sera rendu anonyme pour la présentation dans l'enquête
2. Situation personnelle :
 - a. Est ce que le jeune est encore chez ses parents ?
 - b. Est-il boursier ?
 - c. Vit-il seul ?
 - d. Quelle âge a le jeune ?
 - e. Majeur ? ou mineur ?
 - f. Est-il émancipé ?
 - g. Quelle est sa situation financière ? (ce qui permet d'identifier son niveau d'indépendance par rapport à ses parents).
3. Identification du parcours :
 - a. Dans quelle Classe était-il l'an dernier ?
 - b. Dans quel établissement ?

- c. Est ce que la formation au lycée s'est faite 3 ans ? Ou plus ?
- d. Comment s'est fait le choix du lycée ?
- e. Y a t il eu un ou des redoublements ?
- f. Si ou pourquoi ?
- g. Quels sont les résultats du bac ?
- h. Quel bac ? Mention ?
- i. Quels sont les résultats en classe de terminale ?
- j. Quels étaient les matières « fortes » ?
- k. Quelles étaient les matières avec les plus grandes faiblesses ?
- l. Dans quel collège était-il ?
- m. Y a t il eu un redoublement en collège ?
- n. Y a t il eu plusieurs collèges ? ou un seul ?
- o. Comment s'est fait le choix du collège ?
- p. Quel fut le projet d'orientation à la sortie du collège ?

4. Inscription et suivi dans APB :

- a. Combien de choix avez vous fait ?
- b. Comment se sont fait ses choix ?
- c. Albert de Mun était dans quelle position ?
- d. Y avait-il d'autres établissements avant ce choix ?
- e. Y a avait-il d'autres choix d'orientation avant ce choix ?
- f. Avez vous visité les établissements lors des portes Ouvertes ?
- g. Combien ?
- h. Avez vous été contacté pour des réunions d'information ?
- i. Avez vous été invités à des entretiens ?
- j. Combien ?

5. Les choix d'orientation en classe de terminale :

- a. A quel moment dans l'année les choix d'orientation se sont construits ?
- b. Avez vous participé à des salons ?
- c. Si oui combien ?
- d. Etait ce organisé par le lycée ?
- e. Etait de votre initiative ?
- f. Y êtes vous allé seul ?
- g. Y êtes vous allés avec des amis ?
- h. Y êtes vous allé avec vos parents ?
- i. Y êtes vous allé avec vos parents ?
- j. Etes vous allé à des portes ouvertes ?
- k. Etait ce sur proposition de l'établissement ?
- l. Y êtes vous allé avec vos parents ? des amis ? le classe ?
- m. Avez vous vu un conseiller d'orientation ?
- n. Avez vous eu un ou des entretiens avec votre professeur principal ?
- o. Ce dernier connaissait-il le parcours que vous avez projeté de faire ?
- p. Avez vous participé à un forum des métiers ?
- q. Dans l'établissement ?
- r. Dans une organisation extérieure au lycée ?
- s. Quelle est la position du conseil de classe à votre projet ?
- t. Quelle fût la position de vos parents par rapport à votre choix ?
- u. Comment vos amis ont réagi à votre projet ?
- v. Avez vous fait un stage dans une entreprise ?

6. Naissance ce du projet ?
 - a. Pouvez vous raconter comment est né ce projet dans l'hôtellerie.
 - b. Pourquoi ce choix ne s'est-il pas fait dès la classe de seconde ?
 - c. Pourquoi avez vous choisi d'aller jusqu'au bac avant de faire ce choix ?

7. Entrée en MAN :
 - a. Pouvez vous raconter votre arrivée dans la classe en début d'année
 - b. Qu'avez vous découvert ?
 - c. Qu'est ce qui vous a plu ?
 - d. Qu'est ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est ce qui vous a déplu ou déçu ?

8. Formation depuis le début de l'année :
 - a. Racontez comment les choses se passent
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier

Olivier BAUMONT - Mise à niveau

Avril 2018

IRV : C'est parti !

OB : Olivier Baumont,

IRV : Bonjours, alors j'veais vous d'mander déjà votre âge ?

OB : alors euh j'ai 19 ans

IRV : d'accord, vous êtes toujours chez parie, vos parents, pardon ?

OB : euh ouais, pour la dernière année, là ?

IRV : pour la dernière année,

OB : ouais,

IRV : d'accord,

OB : la dernière année chez mes parents.

IRV : Vous envisagez de prendre euh votre appartement ?

OB : un logement euh à Paris ouais,

IRV : d'accord,

OB : pour que ce soit plus simple pour l'année prochaine.

IRV : Parce que vous êtes loin ?

OB : dans le 91, c'est assez loin ouais,

IRV : d'accord,

OB : et puis il y a beaucoup de..... ?

IRV : oui c'est sûr ! Vous, c'est toujours vos parents du coup qui payaient votre scolarité ?

OB : Oui,

IRV : d'accord, sans bourse, sans bourse au mérite ?

OB : Oui,

IRV : d'accord. Vous ne travaillez pas à côté ?

OB : pas encore,

IRV : d'accord. Alors, on va rentrer dans le vif du sujet qui est => « le collègue »

OB : mm.

IRV : Pour vous ce cursus, comment s'est-il déroulé ?

OB : Il s'est déroulé euh, j'étais pas euh très mature à l'époque, donc euh c'était euh, j'ai des facilités, mais j'me laissais un petit peu, un petit peu aller, j'travaillais pas vraiment du tout, j'ai redoublé ma 4^{ème},

IRV : d'accord,

OB : euh et puis je suis mis au dernier moment pour le brevet et j'lai eu avec une mention donc euh, donc ça, ça allait, mais enfin, le, c'était pas dans une optique euh de travail trop au collège.

IRV : D'accord, donc c'était un p'tit peu court on va dire et euh

OB :

IRV : d'accord. Au niveau euh, du conseil de classe euh de 3^{ème} du coup,

OB : mm

IRV : on vous a conseillé quelle orientation ?

OB : On m'a conseillé d'aller en, en, on m'a conseillé d'aller en « Pro » euh pour euh faire un métier plutôt manuel et puis euh, vu qu'j'avais demandé

« Seconde générale », on m'a envoyé quand même en « Seconde générale »,

IRV : d'accord,

OB : et puis, du coup j'ai fait une « Seconde générale » qui s'est euh très bien passée, ça s'est pas très bien passé, puis du coup j'étais à la fin de ma Seconde, j'ai été orienté en, en « Pro »,

IRV : d'accord,

OB : hein, parce que continuer sur le..

IRV : bien sûr !

OB : Donc euh en « Pro », après j'étais en « Bac Pro Maintenance Industriel », c'était totalement par défaut, personne m'a, m'a conseillé, c'était vraiment parce que c'était dans le coin, parce que, parce que j'avais rien d'autre, sinon j'étais déscolarisé,

IRV : d'accord,

OB : J'ai fait ça par défaut, et puis euh, et puis bah une fois que j'ai eu mon « Bac », ben j'me suis dit que j'avais fait ce que j'aime donc dès.....

IRV : d'accord, le « Bac », vous l'avez quand même eu ?

OB : le « Bac », j'lai eu,

IRV : avec « mention » ?

OB : sans « mention »,

IRV : « sans mention », puisque pas trop motivé du coup euh,

OB : non, à tout, tous les, les gros coefficients, c'était les , les activités en, en atelier, puis ça m'plaisait pas du tout, c'était euh,

IRV : alors, d'accord. Comment vous ai venu cette idée « d'hôtellerie » ?

OB : euh, « l'hôtellerie », bah j'suis plutôt « restauration » « qu'hôtellerie » mais euh, ouais, ça m'est venu aussi, j'avais toujours, quand j'étais petit, dit j'avais fait « pizzaiolo », c'était toujours un lien avec la « restauration », euh, la, la « cuisine », des choses comme ça.

IRV : D'accord, du coup, vous êtes renseigné au fait sur euh, tous les débouchés après le « Bac » que vous pourriez,

OB : avec une professeur qui, qui sait bien, qu'a bien su m'poser les questions qui fallait pour euh c'que j'voulais faire plus tard et j'ai eu quasiment, j'ai fait quasiment que des vœux de « d'hôtellerie » et euh quelques uns « d'gestion », des trucs comme ça,

IRV : Au cas où, l' « hôtellerie » ne passait pas,

OB : ouais,

IRV : d'accord, donc « l'hôtellerie » était vraiment votre premier euh, sur appel,

OB : le premier choix, c'était donc « l'hôtellerie »,

IRV : d'accord. Donc vous avez eu euh ce professeur apparemment qui vous a bien soutenu, le Conseil de classe vous a –t-il soutenu ?

OB : le Conseil de classe oui, j'étais un des meilleurs euh, des y'avait beaucoup d'mauvais élèves, de très mauvais élèves dans ma classe mais j'étais dans les meilleurs et des plus, les, les ceux qu'étaient studieux en tout cas,

IRV : d'accord,

OB :

IRV : donc du coup, y, y vous ont dit pour « APB » euh au niveau d'la MAN que ça vous conviendrait, qu'c'était un bon choix pour vous ; est-ce que vous avez fait euh durant vos années « lycée » des « salons », des « Portes ouvertes », justement pour découvrir euh « l'hôtellerie » ?

OB : j'ai fait, j'ai fait euh « Ferrandi »

IRV : d'accord,

OB : et puis euh « Albert de Mun »

IRV : et « Albert de Mun »,

OB : ouais,

IRV : d'accord. Au niveau d' « APB », du coup vous a c'est, « Albert de Mun » était votre premier choix ?

OB : oui ou deuxième, mais euh, était dans les premiers euh choix,

IRV : dans les premiers, et vous avez été accepté rapidement ?

OB : ouais !

IRV : d'accord.

OB : J'étais euh, enfin la, la, les entretiens euh qui sont faits en, c'était en « juillet », alors 22 « juillet » puis ouais, j'étais euh, on m'a pas, on m'a pas répondu directement mais s, suite à l'entretien, j'ai vu que,
IRV : que ça allait,
OB : que ça allait, ouais.
IRV : D'accord. Au niveau euh du « soutien », m que là, on a parlé de votre professeur, vos parents vous ont soutenu aussi ?
OB : oui, dans « l'hôtellerie » oui,
IRV : oui,
OB : ouais.
IRV : Et vos camarades, qu'est-ce qu'ils en ont pensé ?
OB : ben mes camarades, ben j'suis, je n'étais pas trop euh, comme on dit euh sociable,
IRV : d'accord,
OB : en, ouais pour euh ma fin du, des années « lycée », j'étais vraiment dans mon coin, j'parlais à personne tout ça, mais ils étaient euh, ils étaient clairs sur l'fait que Olivier euh il avait rien à faire euh en maintenance quoi,
IRV : ouais,
OB : fallait euh, fallait qu'il soit euh dans un, un cadre un peu plus, comment dire euh,
IRV : plus strict,
OB : plus strict, plus, plus exigeant, un p'tit peu, ben mieux, côté, entre guillemets,
IRV : par rapport à haute personnalité,
OB : voilà,
IRV : c'est c'qui en dégageait,
OB : ouais,
IRV : d'accord. Euh, votre année de « MAN » maintenant, comment s'est-elle déroulée ?
OB : très bien, euh, j'ai bien aimé les, surtout les « TP », enfin, y'a quelques matières où, j'sais pas si ça dépend du professeur ou, des matières où j'ai un p'tit peu de difficultés, mais euh, pour c'qui est du « TP » euh en « cuisine » ou en, ou en « restauration », c'est, j'sais pas si les profs. Ils sont enmais moi j'm'y plais, j'compte pas les heures, j'fais bien tout le travail vite, bien, je n'ai jamais rien à faire euh, j'nettoie si jamais euh,
IRV : donc du coup, ça a conforté votre choix vraiment définitivement ?
OB : Ben là, j'attends un p'tit peu le stage parce que c'est, ça reste des cours quand même mais
IRV : on est d'accord,
OB : mais ça n'a, j'suis sûr.
IRV : Là, euh au, au niveau de cette année, au niveau euh du travail âprement parlé, vous attendiez avoir autant d'charge de travail où vous ?
OB : m euh, j'm'attendais pas à autant de travail à la maison, pour euh c'qui est des préparations quand on a beaucoup d'tra, de trajet le soir, faire euh, 1 heure, 1 heure 1/2 de, de devoir, euh c'est pas, c'est pas, c'est pas facile,
IRV : c'est sûr,
OB : faut l'faire.
IRV : Mais cette année, pour vous c'est vraiment euh, concrètement en fait euh quelque chose euh, au global, en fait, qui, qui vous conforte pour,
OB : oui,
IRV : poursuivre vos études sur du « BTS »,
OB : oui,
IRV : d'accord et bien je vous remercie
OB : Merci.

Gabriel CARROUE - Mise à Niveau

Avril 2018

IRV : alors, pouvez-vous me dire vos nom et prénom ?

GC : alors, je m'appelle GC Carroué.

IRV : quel est votre âge ?

GC : j'ai 18 ans.

IRV : tout juste 18 ans. D'accord, vous êtes toujours chez vos parents ?

GC : oui, toujours.

IRV : d'accord, c'est eux qui ?

GC : mes parents sont divorcés, du coup je vis, enfin chez ma mère, et chez mon père un week-end sur deux et enfin ça dépend des jours en fait, enfin avant c'était plus règlement... règlementé et tout, mais maintenant on y va quand on veut avec mon frère en fait.

IRV : d'accord. Du coup, au niveau de la scolarité, c'est quand même papa maman qui payent ?

GC : non, c'est les 2 qui payent en fait.

IRV : d'accord. Pas de bourse ?

GC : non.

IRV : pas de bourse au mérite non plus ?

GC : ben je voulais en demander mais cette année ça s'est pas fait, donc l'année prochaine je pense.

IRV : oui, parce que y a des délais prêts à avoir.

GC : oui je sais.

IRV : tout à fait. Alors au niveau de votre, de vos années pardon de collège, globalement comment ça s'est passé ?

GC : ben, ça s'est plutôt bien passé, ben c'est allé, ouais crescendo je pense que au niveau de la sociabilisations, enfin je me suis petit à petit fait plus d'amis et tout, sinon au niveau des résultats, ben j'ai toujours eu des résultats satisfaisants, je pense qu'il y a eu des hauts et des bas, mais que globalement ça s'est toujours bien passé en fait.

IRV : d'accord. Vous aviez peut-être des matières où vous étiez plus fort et d'autres moins ?

GC : maths, j'ai toujours été mauvais.

IRV : d'accord.

GC : très mauvais, et ben y a eu une matière qui se démarque, Anglais, j'ai toujours été vraiment bon, et sinon les autres matières c'était plus ou moins bien, Sciences, non j'ai toujours été mauvais aussi, j'ai jamais été bon là-dedans, et sinon les autres, non les autres c'était normal.

IRV : correct ?

GC : ouais, ouais.

IRV : du coup, le brevet des collèges, ça s'est bien passé ?

GC : ça s'est bien passé oui sauf en maths je crois.

IRV : d'accord.

GC : et du coup j'ai eu une mention « Assez bien ».

IRV : ce qui est honorable donc du coup quand même sans les maths ! Pas de redoublement ?

GC : non.

IRV : aucun ?

GC : non, non.

IRV : d'accord. A la suite de l'année de 3^{ème}, au niveau du conseil de classe, on vous a conseillé quelle filière, enfin, quelle ? seconde Pro, seconde générale, technologique ?

GC : c'est 2^{nde} générale comme j'avais demandé.

IRV : c'était votre choix ?

GC : ça s'est bien passé donc. Oui c'était mon choix donc.

IRV : et ils ont conforté au conseil de classe donc du coup.

Donc du coup quand vous êtes arrivé au Lycée, l'ensemble de ces 3 ans s'est -il aussi bien passé quand même qu'au collège ?

GC : ouai ça s'est aussi bien passé, ben c'était plus dur mais je pense que les résultats ont baissé forcément, mais c'est resté correct et sauf en maths je crois, et sinon oui ça restait, assez, assez correct pour tout.

IRV : d'accord. Quel bac avez-vous fait ?

GC : j'ai fait un Bac ES.

IRV : avec l'accord, du, du conseil de classe aussi ?

GC : oui, oui, oui, oui toujours.

IRV : d'accord. Donc ils vous ont conforté encore dans vos choix, ils vous ont suivi !

GC : oui exactement.

IRV : vous aviez peut-être hormis les maths, des matières où, qui ont relevé en fait tout ça ?

GC : je pense que les langues ça a relevé, l'histoire géo j'étais vraiment bon aussi, donc du coup les notes ça a relevé les matières de sciences qui ont un peu pêchées, et sinon, et sinon, non le reste c'était correct et, enfin, pas de, enfin il n'y a pas de matières qui sortaient vraiment du lot en fait.

IRV : d'accord. Vous avez eu votre bac avec mention ?

GC : avec mention assez bien.

IRV : avec mention assez bien ? L'hôtellerie pour vous ce n'était pas un choix en fait d'origine ?

GC : c'était un choix si, mais plus tard en fait, donc du coup je n'ai pas, enfin ça n'a pas été un choix avant le lycée, du coup j'ai pas intégré un Bac Pro en Bac STHR, c'était un choix qui s'est fait plus vers la 1^{ère}.

IRV : d'accord.

GC : et du coup, ben du coup c'était un peu trop tard, et je voulais pas en fait refaire un, enfin je voulais vraiment finir ma seconde puisque j'avais tous mes amis et tout, et tout se passait bien et du coup j'en ai parlé à mes parents et mon père avait entendu parler d'un, de la Mise à Niveau et du coup ben je me suis vraiment renseigné sur ça, et du coup après donc ben c'était un peu la porte d'entrée vers l'hôtellerie, la plus simple, enfin la plus, surtout la plus, enfin aller sur APB, c'était surtout ce qui y avait de plus, enfin y avait Vatel aussi j'avais forcé, mais c'était plus cher, beaucoup plus cher, et du coup, ben voilà c'était un choix qui s'est fait en 1^{ère}.

IRV : d'accord, vous en avez parlé donc à vos parents vous avez dit, est-ce que vous en avez parlé aussi à vos professeurs, à un conseiller d'orientation, vos amis ?

GC : j'en avais parlé oui à mes professeurs et, ben pour eux ils me confortaient dans ce choix, et pour eux, c'était, ouais ça m'allait bien, donc, donc c'était bien, c'était intéressant comme milieu, et puis il y avait quelques élèves, quelques anciens élèves à eux qui avaient fait ça aussi du coup ils ont pu un peu m'indiquer des démarches.

IRV : d'accord. Donc le choix était conforté donc juste après la terminale, au conseil de classe donc quand vous avez décidé de faire MAN, ils vous ont soutenu ?

GC : oui, ils m'ont toujours soutenu sur ça.

IRV : d'accord. Et heu du coup, avec parcours APB, avant vous avez peut-être fait des portes ouvertes pour vraiment voir ce qu'était cette filière ?

GC : non je n'ai pas fait de portes ouvertes, je me suis beaucoup renseigné sur les sites internet, et c'est tout je n'ai pas fait de portes ouvertes.

IRV : d'accord, ni de salons comme Studyrama, ces choses -là ?

GC : non.

IRV : d'accord. Donc au niveau du parcours APB, quand vous vous êtes inscrit, pour vous ça été comment ? Laborieux ? facile ?

GC : ça été, ça été assez facile, j'avais classé, enfin j'avais mis beaucoup de choix au cas où les Mises à Niveau, enfin, je, si j'avais, si je n'allais pas être pris, du coup j'avais mis des, plein de licences, et tout enfin comme tout le monde je pense, et j'avais classé en 3 premiers vœux les Mises à N, les différentes Mises à Niveau dans Paris, et sinon, et sinon ben c'est tout, ça s'est passé assez, assez,

assez bien. Je trouve que APB cette fois-ci, ben pour moi personnellement ça s'est passé, enfin sauf les listes d'attente, et tout ça c'était un peu gênant, mais sinon ça s'est bien passé.

IRV : d'accord, donc en fait pour vous, quand vous vous êtes inscrit les 3 premiers choix étaient les MAN, donc vous avez été accepté sur les 3 MAN que vous aviez demandé ?

GC : j'avais, en fait j'avais été en liste d'attente, sur les 3, et du coup après j'ai eu un « oui » d'Albert de Mun, donc j'ai mis « oui » définitif.

IRV : d'accord.

GC : et c'était mon choix 1^{er} en fait.

IRV : c'était votre 1^{er} choix d'accord, et vous avez été accepté sur votre 1^{er} choix du coup vous avez validé ? Donc vous êtes venu peut-être après un petit entretien ?

GC : oui, j'ai eu un entretien.

IRV : qui s'est bien passé ?

GC : oui ça s'est globalement bien passé.

IRV : d'accord. Quand vous avez donc été accepté, je pense que vous en aviez parlé à vos parents, ils vous ont encore soutenu dans cette démarche ? Vos camarades comment ont-ils réagi ?

GC : mes anciens camarades ?

IRV : oui !

GC : ben ils trouvaient ça bien aussi, enfin je n'en ai pas plus parlé que ça avec eux en fait, mais ceux avec qui j'en ai parlé, ben ils trouvaient ça intéressant en fait, c'était souvent en fait les réactions vraiment plus surprises, parce que c'était pas des trucs communs comme les écoles de commerce où les licences.

IRV : c'est sûr.

GC : du coup c'était vraiment, ils étaient surpris.

IRV : d'accord. Et pour vous cette année de MAN comment s'est-elle déroulée ?

GC : à quel niveau ?

IRV : est-ce que vous vous attendiez à ça ? est-ce que c'est beaucoup plus que ce que vous auriez pensé ? ça vous conforte dans votre choix ?

GC : oui ça me conforte dans mon choix ça s'est sûr, au niveau du niveau, je trouve que ça, ça ce à quoi je m'attendais, donc c'est bien, au niveau de la classe, moins, je trouve que c'était vraiment pas top cette année, mais après en y avait quelques un qui sortaient du lot, donc ça va, mais je trouve que ouais, c'était plus, enfin, c'est pas, je sais pas c'est pas ce à quoi je m'attendais, mais ce à quoi, enfin ce à quoi j'étais habitué avec mes anciennes classes.

IRV : d'accord.

GC : mais sinon au niveau de, des, du niveau, des matières et tout s'est globalement bien passé.

IRV : d'accord. Des matières peut-être où il y a eu plus de mal ? d'autres où il y a eu plus ?

GC : des matières où il y a moins de travail surtout, enfin personnellement.

IRV : d'accord.

GC : et des matières où, ouais je travaillais moins et du coup c'était correct globalement mais après y a eu des matières où comme je travaillais vraiment et je me donnais à fond, ben c'était mieux, j'avais un bon niveau, y avait des matières moins rouges, et j'accordais moins d'importance ben genre comme les sciences appliquées où là je m'en foutais un peu.

IRV : d'accord. Donc pour vous y a pas vraiment de, de matières où vous étiez vraiment faible ?

GC : non !

IRV : et d'autres matières où vous étiez fort ?

GC : fort, si, mais faible, non.

IRV : d'accord. C'était quoi votre matière la plus forte ?

GC : la plus forte c'était les matières notamment restaurant, hébergement. Hébergement je crois que j'avais eu la meilleure moyenne de la classe au 1^{er} semestre, mais sinon les matières professionnelles m'intéressent plus, donc je travaille plus, donc j'ai les meilleures notes de la classe.

IRV : d'accord. Donc année qui vous a donc conforté dans votre choix ? BTS l'année prochaine ?

GC : oui BTS.

IRV : d'accord, je suppose que vos parents vous soutiennent encore ?

GC : toujours.

IRV : d'accord. Toujours motivé apparemment puisque vous allez bientôt partir en plus en stage.

GC : oui toute à l'heure.

IRV : pour vous conforter vraiment concrètement.

GC : directement, toucher le milieu.

IRV : exactement, et bien je vous remercie.

GC : ben merci à vous.

So DESMOULINS - Mise à Niveau

Janvier 2018

IRV : c'est parti.

SD : je dis quand même mon nom et prénom ?

IRV : alors votre ne, votre nom et prénom oui ?

SD : So Desmoulins.

IRV : d'accord. Alors, je vais vous demander quel âge avez-vous ?

SD : 21 ans.

IRV : d'accord, est-ce que vous êtes actuellement chez vos parents ?

SD : non.

IRV : mmm, vous vivez donc seule ?

SD : oui, dans un foyer étudiant.

IRV : d'accord, un choix peut-être à cause de la distance ? où ?

SD : ben parce que...

IRV : sans rentrer dans les détails bien sûr.

SD : non, non, c'est parce que ben voilà pour faire les études, voilà on veut être dans, dans d'autres heu voilà secteurs, et puis ben faut bien que, être autonome.

IRV : est-ce que du coup c'est quand même toujours vos parents qui payez votre scolarité ?

SD : non.

IRV : du tout ? c'est que vous ?

SD : oui.

IRV : donc vous êtes peut-être boursière ?

SD : ben j'ai envoyé le dossier heu.

IRV : donc pour l'instant, vous ne savez pas.

SD : ouais.

IRV : d'accord. Alors nous allons rentrer donc dans le vif du sujet ensuite qui est le collège et le lycée. Donc déjà premièrement comment le collège pour vous comment ça s'est passé ?

SD : au niveau études ?

IRV : oui.

SD : je, je, je dis si je travaille beaucoup où pas beaucoup ?

IRV : co, votre ressenti, si ça été facile pour vous, si ça été compliqué, les matières où vous aviez des difficultés, les matières où vous étiez forte.

SD : non, non, j'étais dans, dans un très bon collège, mais heu, je, je, je n'avais pas, je, je ne travaillais pas personnellement, du coup j'ai eu de très mauvaises résultats mais parce que je travaillais pas personnellement, mais heu ça été très bien.

IRV : d'accord. P...d'expérience pour vous quand même malgré ?

SD : heu.

IRV : vous aviez redoublé du coup ?

SD : oui, j'ai redoublé ma 3^{ème}.

IRV : d'accord.

SD : j'ai refait un brevet.

IRV : vous avez eu votre brevet ? avec mention ?

SD : non je crois que je l'ai, je l'ai eu, je l'ai eu au 2^{ème} coup.

IRV : d'accord. Au niveau du Lycée ? Comment, vous étiez en public déjà ou en privé ?

SD : j'étais en privé.

IRV : en privé ? vous pouvez nous donner le nom de votre établissement où vous ne le souhaitez pas ?

SD : j'étais, au lycée Sévigné à Compiègne.

IRV : à Compiègne, d'accord, et comment ça s'est passé au niveau du travail, de l'apprentissage ?
SD : heu
IRV : des matières ?
SD : ben je, pareil, je, je n'avais pas beaucoup de travail personnel, du coup c'est sûr que je, j'ai pas heu, j'ai pas eu de très bons résultats.
IRV : d'accord, juste par manque de travail ?
SD : ouai, voilà c'est ça.
IRV : d'accord, et du coup vous avez fait quoi comme bac ?
SD : j'ai fait un Bac Pro.
IRV : un Bac Pro en quoi ?
SD : Gestion Administration.
IRV : d'accord.
SD : c'est en train de filmer là ?
IRV : ouii, (sourires)
SD : ok !
IRV : heu, vous avez obtenu ce bac avec mention ?
SD : mmm, ouais, j'ai, j'ai eu mon Bac Pro avec mention ouais.
IRV : d'accord, donc déjà,
SD : ouais, ouais, je me suis rattrapée, je me suis rattrapée.
IRV : d'accord. Y avait peut-être des matières où vous étiez plus forte et d'autres plus faibles ?
SD : mmm, ben j'ai, j'ai retravaillée toutes les matières, enfin, j'ai pas enfin c'est, enfin, non, ça, ça allait, ça allait, c'est juste, c'est juste le travail.
IRV : d'accord, toutes les matières après ont été travaillées donc tout est, tout est égal, y avait pas de matières où vous étiez plus forte, où plus faible ? C'était équivalent ?
SD : non, oui voilà c'était équivalent.
IRV : d'accord. Au niveau ensuite au niveau heu, du ba, après le Bac Pro du coup, vous vous êtes inscrite sur APB ?
SD : non.
IRV : non ?
SD : non j'ai, j'ai envoyé directement, heu, ma lettre de motivation au Lycée Albert de Mun, et, et ensuite j'ai eu un entretien heu mise à part.
IRV : d'accord. Alors puisque vous, vous n'êtes pas, passé donc par APB, j'aurais voulu savoir comment vous avez connu en fait la section MAN et Albert de Mun ?
SD : en regardant heu, en regardant les différentes filières sur, heu sur internet, heu, dans le milieu de l'hôtellerie, et ensuite heu par le biais, heu, de connaissances qui m'ont, qui m'ont voilà qui m'ont confirmé que heu le Lycée heu était pas mal.
IRV : d'accord.
IRV : vous êtes venue aux Portes Ouvertes peut-être pour conforter votre choix ?
SD : non, même pas.
IRV : pas du tout ?
SD : enfin, j'ai choisi le Lycée directement.
IRV : directement. Celui-là c'était votre 1^{er} choix, et vous êtes, et vous avez été accepté du coup ?
SD : oui.
IRV : d'accord, comment l'année de MAN pour vous c'est elle passée ?
SD : très bien, mais heu, pour moi y a pas assez de connaissances, ils ne te, enfin on est énormément dans la pratique hein ! Mais enfin voilà j'ai, j'ai passé tranquillement, enfin, voilà c'est très bien passé.
IRV : d'accord. Pas de difficultés particulières ?
SD : non.
IRV : non ? Aucune matière ne pêche pour vous ? Y a pas de matières où vous vous êtes beaucoup plus forte on va dire ?

SD : non, c'est, c'est toujours équivalent, enfin.

IRV : d'accord. Et juste une petite dernière question avant de vous libérer ; est-ce que pour vous la MAN a conforté votre choix dans l'hôtellerie ?

SD : oui, oui parce que, ben quand, comment on regarde plusieurs, plusieurs services enfin, ouais ça, ça vient confirmer ce que je voulais faire.

IRV : d'accord,

SD : donc, voilà.

IRV : je vous remercie.

SD : je vous remercie.

Jumana EL SHESHY - Mise à Niveau

Avril 2018

IRV : c'est parti.

JES : bonjour, je m'appelle Jumana El Sheshy.

IRV : bonjour, alors je vais vous poser donc bien sûr plusieurs questions, la 1^{ère}, va-être : est-ce que vous habitez chez vos parents ?

JES : oui.

IRV : toujours. D'accord. C'est vos parents qui payent votre scolarité ?

JES : non, c'est moi.

IRV : c'est vous-même d'accord.

JES : avec ma bourse.

IRV : vous êtes boursière ?

JES : oui.

IRV : boursière au mérite ?

JES : je ne sais pas ce que c'est.

IRV : bon, y a en fait y a 2 sortes de bourses, il y a la bourse parce que vous n'avez pas les revenus financiers adéquats, et il y a la bourse au mérite quand vous avez eu un examen avec une certaine mention.

JES : ben non.

IRV : où quand vous êtes méritant, on vous, on vous aide à continuer votre scolarité.

JES : non, non, c'est plutôt.

IRV : d'accord. Donc, vous habitez chez vos parents ?

JES : oui, c'est ça.

IRV : et c'est vous qui quand même qui payez votre scolarité ?

JES : oui.

IRV : d'accord.

JES : ben, en fait, ont fait moitié, moitié.

IRV : d'accord. Y a pas de problème. Vous êtes majeure ?

JES : oui !

IRV : vous avez quel âge ?

JES : 18 ans.

IRV : 18 ans. Ho toute jeune ! Majeure alors ! Très bien, alors on va commencer à parler surtout de votre scolarité au niveau du collège, donc, est-ce que vous étiez dans le public ou dans le Privé ?

JES : public.

IRV : le public. Vous pouvez nous donner le nom de votre établissement ?

JES : Renardière, les Renardières.

IRV : d'accord, à quel endroit ?

JES : à Courbevoie.

IRV : à Courbevoie, d'accord. Comment s'est passé ses années de collège ?

JES : ben, ça s'est très bien passé, j'avais, j'avais toujours des bonnes notes, ça se passait très bien.

IRV : d'accord. Vous aviez des points faibles peut-être où des points forts dans les matières ?

JES : oui, oui, en mathématiques, donc, par contre je n'aimais pas.

IRV : d'accord.

JES : mais, sinon, c'était...

IRV : et vous avez compensé par quelle matière ?

JES : l'histoire aussi c'était... Ben on avait EPS, donc ça compensait, y avait ben Français aussi ça allait, Sciences Physique...

IRV : d'accord ! Alors, maintenant je vais vous parler de votre 1^{er} diplôme, comment ça s'est passé, est-ce que vous l'avez obtenu et avec mention ou pas ?

JES : non.

IRV : pas avec mention, mais ça s'est bien passé quand même ?

JES : oui.

IRV : d'accord. Alors, les années Lycée maintenant, puisqu'on grandit hein, les années Lycée comment se sont passées tout ce cursus pour vous ?

JES : ça ne s'est pas très bien passé, puisque en fait je pensais que c'était un, une, un truc ce que je voulais en fait et c'était pas du tout, ça n'avait rien avoir avec ce que je voulais.

IRV : d'accord, c'est-à-dire ?

JES : ben, en fait je voulais faire décoratrice intérieure et je pensais que c'était ça, et en fait c'était pas du tout ce que je voulais quoi, c'était tapisserie.

IRV : d'accord, vous avez fait donc en fait un Bac Pro ?

JES : oui.

IRV : d'accord, et le, la filière...

JES : ça ne m'a pas plu...

IRV : vraiment pas du tout, mais vous avez quand même continué votre cursus jusqu'à la fin ?

JES : oui, oui, oui, oui.

IRV : d'accord, donc vous avez quand même obtenu votre bac ?

JES : oui, c'est ça oui.

IRV : d'accord, avec mention quand même ?

JES : non.

IRV : non ? et du coup vous êtes, vous avez voulu vous réorienter ?

JES : oui c'est ça, parce que j'ai pas du tout aimé ce que j'ai fait, je n'avais pas envie de continuer dedans parce que ça ne sert à rien.

IRV : ben oui, vous êtes passée par la filière APB ?

JES : oui.

IRV : l'inscription a-t-elle été facile pour vous ?

JES : oui, oui.

IRV : d'accord, pour la MAN hein, je parle surtout spécifiquement.

JES : oui, oui.

IRV : c'était votre 1^{er} vœux ?

JES : oui, oui, je pense que oui.

IRV : d'accord, et vous avez peut-être postulé sur plusieurs endroits pour la MAN ?

JES : non, j'avais... oui j'avais postulé aussi en Art en fait.

IRV : d'accord.

JES : mais, j'avais, j'avais postulé en Hôtellerie et en Art.

IRV : votre 1^{er} vœux était l'hôtellerie ?

JES : oui.

IRV : ici même ?

JES : oui.

IRV : à Albert de Mun ?

JES : oui, oui.

IRV : d'accord, et vous avez donc eu un petit entretien je pense ?

JES : oui, j'en ai eu deux.

IRV : deux ?

JES : oui.

IRV : ça s'est bien passé ?

JES : oui.

IRV : les deux ?

JES : oui, ça va.

IRV : d'accord, et comment avez-vous découvert en fait la filière MAN ?

JES : ben, on m'en, on m'en avait parlé en fait, et en fait au début je pensais que y avait que MANA, en fait juste en Art, et en fait on m'a dit que, comme on m'avait dit oui, que j'étais bien, que je pourrais, ça pourrait bien m'aller la Réception, donc je me suis dit « ben pourquoi pas », et j'ai commencé à chercher, et en fait j'ai vu, que j'avais, qui y avait une classe de MAN aussi en Hôtellerie.

IRV : d'accord, vous avez regardé sur internet ?

JES : oui.

IRV : vous êtes venue sur des portes ouvertes ?

JES : non, pas des portes ouvertes.

IRV : non !

JES : mais j'ai regardé sur Internet et j'en ai parlé avec des profs au lycée.

IRV : d'accord, et donc...

JES : qui m'ont, qui m'ont aidé quoi, enfin.

IRV : très bien, d'accord, et pour vous cette année en fait de MAN, c'est vraiment ce que vous attendiez où vous pensiez vraiment à autre chose ?

JES : non c'est vraiment ce que je veux.

IRV : d'accord, vous vouliez donc peut-être poursuivre dans cette voie ? je parle de l'hôtellerie à proprement parlé.

JES : oui l'hôtellerie, mais je veux rester dedans oui.

IRV : d'accord, très bien et ben je vous remercie.

Fin de l'interview.

Maxime HERNANDEZ - Mise à Niveau

Avril 2018

IRV : bonjour, présentez-vous s'il vous plaît !

MH : alors bonjour je m'appelle Maxime Hernandez, j'ai vingt e., vingt-deux ans, j'habite à Saint Mandé, dans le 94.

IRV : très bien, est-ce que vous habitez toujours chez vos parents ?

MH : Alors, oui j'habite toujours chez mes parents,

IRV : d'accord

MH : en fait eux ils sont au rez-de chaussée ? j'ai comme une chambre de bonne en haut, et donc j'habite tout seul on va dire mais je, je vis avec mes parents.

IRV : d'accord, donc vous avez quand même de l'autonomie chez vous.

MH : de l'autonomie oui.

IRV : d'accord, c'est toujours vos parents du coup qui payent votre scolarité ?

MH : oui,

IRV : d'accord.

MH : toujours mes parents.

IRV : avec une bourse au mérite ? sans bourse ?

MH : sans bourse, sans bourse.

IRV : sans bourse du tout ?

MH : oui.

IRV : d'accord.

IRV : donc vous êtes majeur puisque vous m'avez dit 21 ans.

MH : 22 !

IRV : 22, pardon ! (Maxime y'a pas de soucis) ; excusez-moi j'vous, je vous, j' vous rogne un an.

IRV : donc par rapport maintenant à votre parcours, on va commencer par le collège.

MH : d'accord.

IRV : comment ça s'est déroulé pour vous ?

MH : alors moi j'étais au collé..., ben alors j'étais en collège ou j'ai fait ma 1^{ère} j'ai fait mon collège, (IRV : d'accord) donc j'ai continué dans le, dans le même lycée, dans le même établissement on va dire, comment ça s'est passé, s'est, ben ça s'est bien passé, j'ai eu quelques difficultés de, de syntaxe surtout sur les matières de français à l'écrit, j'ai, j'ai toujours eu des difficultés à l'écrit, mais bon j'étais plus à l'aise à l'oral.

IRV : d'accord.

MH : sinon ça s'est bien passé, non je n'ai pas eu de, de problèmes en particulier.

IRV : vous étiez dans un établissement privé ?

MH : privé, oui.

IRV : aussi ?

MH : oui, privé, oui.

IRV : d'accord, à quel endroit ? vous pouvez me dire exactement ?

MH : alors oui, c'était à Nogent sur Marne à Montalembert.

IRV : d'accord. Au niveau heu de votre 1^{er} examen donc en 3^{ème} comment cela s'est passé ?

MH : ben alors c'est, c'était très vague puisque ça fait longtemps maintenant, mais bon on va dire (IRV : vous l'avez obtenu ?) ; que j'étais un peu stressé, je, je l'ai obtenu mais un peu stressé mais ça s'est bien passé.

IRV : d'accord, sans redoublement pour ce collège ?

MH : sans redoublement pour ce collège !

IRV : d'accord, et est-ce que vous avez réussi à obtenir une mention ?

MH : non, aucune mention.

IRV : d'accord, avec peut-être le stress aussi...

MH : voilà, avec le stress, et ben après c'est, c'est les difficultés, se, se, se, se, se voyaient énormément sur les copies surtout au niveau de la syntaxe heu (IRV : oui...) ; j'avais des difficultés j'allais voir les orthophonistes et etc...je...

IRV : d'accord, oui mais vous avez pris du coup votre problème quand même à bras le corps (MH : voilà) déjà (MH : c'est ça) et pour évoluer tranquillement.

IRV : au niveau du lycée maintenant comment ça s'est passé ses 3 ans ?

MH : alors, ce... alors je suis, alors j'ai des, j'ai, j'ai, je suis parti de ce lycée où j'étais, où j'ai fait mon collègue (IRV : mmm), heu, j'étais à Mansart, Lycée François Mansart, à Sa... à la Varenne, pour faire ma seconde, une seconde générale et technologie, dans un Lycée Public, c'était un lycée public, ma 1^{ère}, je l'ai faite à Singapour, j'ai été expatrié à Singapour, donc dans un lycée français, qui était enfin c'était un très bon lycée français, avec de très bons, un très bon niveau, donc maintenant les é, les, comment dire les problèmes de syntaxe etc revenaient c'qui ne s'était pas passé en seconde, en seconde, ce, c'était un peu on va dire caché, on va dire j'avais réussi à esquiver tout ça, et là non c'était revenu et c'était beaucoup plus difficile, mais c'est bon j'ai réussi quand même à passer la 1^{ère}, la 1^{ère} année du bac ben j'ai beaucoup travaillé mais hooo après toujours ben ses, ses, ses erreurs, ses syntaxes qu'ont trop sou.... se, ces problèmes que j'avais quand j'étais jeune m'ont, m'ont beaucoup perturbé, sur, sur mon orientation professionnelle.

IRV : d'accord, vous avez fait un bac quoi exactement ?

MH : un bac ES, économique et social.

IRV : d'accord, que vous avez quand même obtenu ?

MH : j'ai, que j'ai obtenu au bout de la 2^{ème} année de terminale puisque j'ai redoublé ma 1^{ère} année de terminale.

IRV : d'accord, mais qui a été bénéfique puisque vous avez fait ?

MH : qui a été bénéfique, ouais.

IRV : d'accord.

MH : puisque j'ai eu à la fin de mon, mon, mon bac, avec, sans mention, sans mention.

IRV : sans mention ? mais voilà (MH : voilà) malgré les difficultés au bac français pour vous comment ça s'est passé du coup avec vos problèmes de syntaxe ? (MH : soupirs...)

MH : alors au bac français ça été très difficile, al... j' pensais qu'à l'oral ça allait être pluse, plus facile, mais j'ai, j'ai mieux réussi l'écrit que l'oral, mais alors que j'avais, y'avait tellement de textes que je me rappelle plus c'est trop difficile j'ai même plus envie d'y penser (IRV : rires), l'année prochaine quand je pense que, parce que maintenant de, que étant donné que je suis en mise à niveau l'année prochaine on est, on va être en BTS d'Hôtellerie Restauration, je sais qu'on a du français et ça va être assez difficile, faudra travailler.

IRV : par rapport à APB du coup, comment pour vous comment ça s'est passé ? l'inscription pour vous a été facile et est-ce que pour le, la MAN surtout, puisqu'on parle, on va parler surtout de la MAN pour vous est-ce que ça été un choix d'office (MH : ffff) ou un choix par défaut ?

MH : alors, moi étant donné que j'ai fait deux terminales, je sais que la 1^{ère} terminale, bon déjà avant que je commence le BAC ES, je songeais déjà à faire de l'hôtellerie, alors je pensais à Bac Pro Hôtellerie, mais je n'étais pas encore en fait sûr de, de ce parcours, de ce parcours là parce que y plusieurs parcours qui me plaisaient bien, qui m'intéressaient bien comme j'sais pas moi pilote de, d'avions je, j'ai, c'est un parcours qui me plaisait bien, aussi je suis quelqu'un de très, de très, qui aime travailler en équipe, qui est toujours souriant, toujours ponctuel, voilà donc j'aime bien ce côté un peu straightedge, dur, carré que ça soit un peu, voilà je.

Donc, oui, non l'hôtellerie, c'était un métier qui correspondait bien à mes, à mes critères de, de ce que je recherchais en fait.

IRV : d'accord

MH : donc j'ai fait un, donc voilà, j'aurais dû, je savais pas ce que je voulais faire, donc j'ai continué dans une voie générale, puisque c'est plus du général de nos jours ce qu'on fait, maintenant ça

change de petit à petit, mais, mais maintenant, voilà j'ai, en plus avec les parents ils voulait surtout qu'on fasse du général, donc on a fait du général, donc comment j'ai trouvé la, la MA, la Mise à Niveau donc, je pensais déjà faire une Mise à Niveau, je savais qu'y avait, que ça existait des Mises à Niveau, puisque je savais qu'avec un Bac Général il fallait, qu'on pouvait pas rentrer directement en BTS, qu'il fallait refaire une formation d'un an, donc j'avais commencé à pos..., j'avais postuler en 1^{ère} année, en 2^{ème} année donc vu que j'ai redoublé ma 1^{ère} année de Bac, j'ai fait ma 2^{ème} année de Bac, j'ai aussi postulé en Mise à Niveau, mais j'étais pas accepté, donc j'ai eu, pas eu le choix en fait de de partir en fait en BTS MUC, enfin si j'ai eu le choix puisque j'aurais pu faire un autre BTS, mais j'ai commencé à faire un BTS MUC, et heu malheureusement avec, heu malheureusement c'est pas un une filière qui m'a correspondu donc au bout de la 2^{ème}, de la 1^{ère} ann, de la 2^{ème} année j'ai arrêté, j'ai arrêté, j'ai arrêté complet, j'ai commen... j'ai travaillé, et comment je suis arrivé ici, heu, le, mon ancien lycée, là où j'étais, mon ancien BTS, connaissait très bien le Directeur de Mr Hauchard, donc ce qui a fait que voilà on a, on a discuté un peu de mon cas et de mon profil et que aujourd'hui je, je me retrouve ici.

IRV : d'accord ! Vous avez quand même fait des portes ouvertes ici ? enfin vu les Portes Ouvertes.

MH : j'ai d'ja, alors j'ai, j'ai, j'ai déjà fait une Porte Ouverte ici, j'ai fait aussi une Porte Ouverte dans les autres établissements.

IRV : d'accord.

MH : mais, non, non, je, je, au 1^{er} choix, je ne pense pas que j'avais pris Albert de Mun, enfin si, non, je me rappelle plus.

IRV : bon...d'accord.

MH : et, et sur APB, non APB, pour revenir sur APB, APB non c'est, ça ne marche pas très bien.

IRV : c'était un peu galère pour vous ?

MH : mouais, ça été difficile pour moi.

IRV : d'accord, je vais juste vous demander comment pour vous cette année de MAN s'est passée ?

MH : ça s'est très bien passé. Ça, ça, comment dire, ça m'a fait ouvert, ouvrir les yeux en fait sur, sur, sur, sur tous les, ces, les métiers que proposent l'hôtellerie et la restauration, sur tous les services qu'on a aussi, mmm j'ai la possibilité de faire des extras à côté, j'en apprend tous les jours, c'est vraiment une grande découverte et je souhaite continuer heu dans cette voie-là pour l'instant.

IRV : donc le choix est conforté ?

MH : voilà, le choix est conforté, aucun regret lié à ça.

IRV : aucun regret ? C'est parfait. Je vous remercie en tous les cas.

MH : ben merci beaucoup.

Caroline JULLIARD - Mise A Niveau

Avril 2018

IRV : c'est parti ! Alors présentez-vous s'il vous plaît.

CV : alors, je m'appelle Caroline Julliard, j'ai 18 ans et je suis en MAN voilà.

IRV : d'accord. Habitez-vous toujours chez vos parents ?

CV : oui !

IRV : toujours ? d'accord, donc c'est toujours eux du coup qui payent votre scolarité ?

CV : voilà, c'est ça.

IRV : boursière au mérite peut-être ?

CV : non.

IRV : non, pas boursière du tout ?

CV : non....

IRV : d'accord. Alors, donc on va commencer par le collège, pour vous comment c'est passé ses années au collège ?

CV : ça allait, mais après c'est vrai que, enfin, personnellement je trouve que le collège je sais que ça a un côté très infantilisant en fait, moi c'est-à-dire qu'après moi personnellement en général, ben après ça s'est plutôt bien passé, y a des matières qui étaient intéressantes maintenant, je, c'est pas ce que je préfère, c'est vrai que tout le temps, tout le temps apprendre, et avoir très peu de pratique c'est pas ce qui m'intéressait quoi.

IRV : d'accord. Au niveau, heu, des, des matières, est-ce que vous aviez des matières où vous plus forte où plus faible ?

CV : les langues, bof, j'étais pas très, très, bonne en langues, et c'était plus tout ce qui était vraiment l'écrit, français, histoire-géo, éco, des choses comme ça.

IRV : ça c'est ce qui était vraiment vos matières de prédilection comme on dit ?

CV : voilà, c'est ça.

IRV : d'accord. Au niveau du coup en 3^{ème}, 1^{er} examen, donc, de tout cursus, pour vous comment ça s'est passé ?

CV : bien, ça s'est bien passé, heu, et puis je l'ai eu avec mention donc ça allait.

IRV : d'accord. Quelle mention avez-vous eu ?

CV : assez bien.

IRV : ce qui est honorable donc !

CV : faut quand même dire que ce n'était pas terrible, mais bon après en 3^{ème} on a un peu tendance à réviser à la va vite, mais bon.

IRV : c'est, c'est souvent ça (petits rires)

CV : ouais, donc, c'est vrai...

IRV : maintenant, nous allons parler du Lycée, chose beaucoup plus importante, puisqu'au final il y a le Bac, pour vous comment ça s'est passé ?

CV : heu...

IRV : au niveau de l'apprentissage, de l'intégration, du cursus ?

CV : enfin la seconde, moyen, parce que finalement ça restait très très général parce que j'ai bien aimé la 1^{ère} et la terminale parce que j'ai renflouée la section Es avec Eco et Histoire Géo et c'est vraiment ce qui m'intéressait. Donc la 1^{ère} et Terminale j'ai bien aimée, ça allait.

IRV : d'accord. Vous étiez dans le Lycée Public ou Privé ?

CV : non, j'étais dans le Privé, j'étais à Notre Dame des Missions, à Charenton.

IRV : à Charenton, d'accord, et le bac pour vous, fac, facile, pas facile ?

CV : non pas, j'ai, je l'ai eu avec mention bien donc ça allait.

IRV : avec mention bien, le niveau augmente donc de assez bien, nous passons à bien. Bon avis, bon avis général par rapport à votre cursus en ES du coup ? Ca s'est ? Pas de grosses difficultés ?

CV : non ça allait, non, franchement.

IRV : le choix était voulu ?

CV : oui.

IRV : d'accord. Au niveau d'APB, vous vous êtes donc inscrite sur cette plateforme à l'époque, quand vous étiez donc en Terminale, est-ce que pour vous l'inscription a été facile ? et pourquoi vous avez choisi la MAN ?

CV : ben c'est-à-dire, qu'en fait, quand j'étais en 1^{ère}, c'est vrai que j'étais entre plusieurs choses et je n'étais vraiment pas intéressée par ce domaine, et du coup je suis allée faire, un stage, pour comment dire, enfin vous savez il font des questionnaires, et à partir de ça ils voient un peu votre personnalité et vers quoi vous pourriez vraiment vous orienter, et moi ce qui en est ressorti, c'était plus ce secteur et donc après je suis allée faire ça.

IRV : d'accord. C'est ce... Donc vous avez surtout choisi, suivi en fait les conseils qu'on vous a donné par rapport.

CV : ben non mais c'est-à-dire qu'en fait, j'avais déjà une idée, enfin j'étais déjà attirée par ce domaine, et ça a fait que confirmer, donc je me suis dit « voilà », moi je voulais vraiment de la pratique j'ai eu du concret parce que je ne voulais pas aller en Fac, je ne voulais pas faire d'école de commerce, donc.

IRV : d'accord. Est-ce que vous avez fait du coup des Portes Ouvertes par rapport à ce secteur ?

CV : j'ai fait, ben en fait j'ai fait, j'ai fait Guillaume Thirel, j'ai fait Albert de Mun, j'ai fait Jean Douran et j'ai fait, ah, Brunoy, à Brunoy Saint Pierre.

IRV : d'accord. Et Albert de Mun était votre 1^{er} choix ?

CV : oui, ça m'avait plus donc je l'ai mis en 1^{er} choix.

IRV : et vous avez été accepté de suite en fait ? suite à un entretien ?

CV : non, je n'ai pas eu d'entretien.

IRV : vous n'avez pas eu d'entretien ?

CV : ah si ! En fait c'était au... c'était en Avril, y avait des Portes Ouvertes, on pouvait avoir des entretiens avec des professeurs et tout, et à partir de là, ils m'ont envoyé une réponse et c'était bon.

IRV : d'accord. Donc pour vous assez facile. Est-ce que quand vous êtes venue sur les Portes Ouvertes vous étiez accompagnée ? vous étiez ?

CV : j'étais avec mon père.

IRV : juste papa ?

CV : oui.

IRV : pas d'amis ? où ??

CV : non, non, mais je pense que... enfin les parents c'est ce qui y a de mieux, c'est quand même eux qui conseillent le mieux, donc, j'ai dit.

IRV : ils vous ont soutenu dans ce choix ?

CV : oui, oui, et puis c'est vrai qu'ils aiment bien ce domaine aussi, donc, ils étaient assez partant.

IRV : d'accord, parfait. Au niveau maintenant de cette année la MAN, est-ce que vous vous attendiez à ça ? où vraiment à autre chose ?

CV : non je ne suis pas, non je m'attendais à ça, je ne suis pas surprise, y a un peu de tout, non franchement c'est bien.

IRV : et ça vous conforte donc dans votre choix ?

CV : oui.

IRV : complètement ? c'est parfait, et bien je vous remercie.

CV : c'est bon ?

IRV : c'est bon !

Nina LE REY - Mise à Niveau

Janvier 2018

IRV : c'est parti !

NLR : Alors, je suis NLR Le Rey, heu, élève de MAN.

IRV : Très bien, pouvez-vous donc nous parler un petit peu de vous ? Donc si vous êtes toujours chez vos parents ? Votre âge, si vous êtes heu, émancipée par exemple, si vous êtes boursière.

NLR : alors je vais avoir 20 ans au mois d'Octobre, je vis toujours effectivement chez mes parents, malgré qu'ils soient séparés, et je ne suis pas boursière, c'est mes parents qui payent l'année, au lycée Albert de Mun.

IRV : d'accord, donc on va passer sur, le second plan hein ? donc on va commencer par, le collège, comment pour vous s'est passé ce cursus ?

NLR : alors j'étais dans un collège tout à fait habituel, j'étais dans mon collège de secteur, ça ce n'est pas très bien passé, j'étais plutôt bonne élève, mais j'avais énormément de mal à m'entendre avec les autres élèves, à créer quand même des relations, j'étais une élève plutôt renfermée sur moi-même.

IRV : d'accord. Public ou Privé ?

NLR : c'était public.

IRV : c'était un Lycée ? un collège public d'accord.

NLR : oui c'est ça.

IRV : mise à part donc ce petit souci, heu, est-ce que votre 1^{er} examen donc en 3^{ème}, le Brevet des Collèges, vous l'avez obtenu, et l'avez-vous obtenu avec mention ?

NLR : oui je l'ai obtenu avec mention bien.

IRV : avec mention bien, d'accord. Vous aviez eu des soucis peut-être avec une matière ou pas du tout ?

NLR : pas du tout.

IRV : très égale ?

NLR : très égale, sauf peut-être à la limite en anglais.

IRV : d'accord.

NLR : j'ai des, quelques difficultés quand même en anglais, mais ça c'était dû je pense au... parce que j'ai du mal à m'exprimer en cours d'anglais, voilà.

IRV : d'accord, ce n'est pas une question d'apprentissage (NLR : non) en fait de vocabulaire ? c'est vraiment une question de, de situation en fait ?

NLR : c'est ça !

IRV : d'accord ! Au niveau ensuite du Lycée, donc, vous êtes rentrée dans un cursus traditionnel, en technologique et général ou en pro ?

NLR : alors, je suis rentrée dans un lycée général mais alors je suis rentrée dans un lycée un peu particulier, c'est-à-dire ayant marre en fait du collège, je suis partie j'ai fait les démarches pour partir en internat d'excellence, (IRV : d'accord), donc je suis partie à l'Internat d'excellence de Sourdu, où j'ai fait, établi, donc, j'ai réalisé toutes mes années de lycée, j'ai réalisé, par contre moi j'ai fait une 1^{ère} S, (IRV : d'accord), parce que je voulais faire à la base vétérinaire et où médecin légiste, oui c'était un peu () (IRV : sourires), puis après les maths c'était pas trop mon truc, donc en fait je me suis réorienté, j'ai refait une 1^{ère} Es où ça s'est bien passé, où j'ai eue j'ai eu des bonnes notes aux épreuves anticipées, par contre en année de terminale, je suis revenue à la maison, pour des raisons diverses, et du coup, j'ai eu mon Bac avec mention assez bien, sans trop de difficultés.

IRV : sans forcer donc !

NLR : sans forcer.

IRV : donc vous auriez pu avoir plus.

NLR : plus !

IRV : d'accord, y'a pas...Pas de difficultés majeures dans une matière sinon?

NLR : en anglais, toujours !

IRV : toujours l'anglais ?

NLR : parce que ça m'a pénalisé, heu effectivement n'ayant au collège et ayant déjà eu des difficultés, ça a continué heu par la suite.

IRV : d'accord, et votre point fort c'était ?

NLR : j'aime beaucoup tout ce qui est histoire, économie, heu, sociaux, même le français.

IRV : d'accord. Alors par rapport à APB, quand vous vous êtes inscrite, co..., est-ce que ça été simple pour vous et pourquoi vous vous êtes inscrite en MAN ?

NLR : heu pourquoi je suis rentrée en Ecole Hôtelière c'est ça ?

IRV : Mmmm

NLR : et ben en fait parce que dans mon internat, donc c'était un internat un peu particulier, je sais pas si vous connaissez le principe des internats d'excellence ?

IRV : non, mais dites-le en tout....

NLR : en fait ce sont des internats qui ont été créés sous Sarkozy, c'est sous un pont, c'est des anciennes bases militaires qui ont été entièrement rénovées pour accueillir des élèves, mais ce sont des élèves en fait qui ont un bon niveau scolaire mais qui ont des, comment dire, une situation familiale heu, pas très.

IRV : particulière on va dire !

NLR : très particulière.

IRV : mmm.

NLR : et du coup, ils sont amenés dans ces internats pour réunir en gros toutes les meilleures conditions possibles.

IRV : d'accord

NLR : et dans le cadre de cet internat, on avait un professeur d'Allemand, Monsieur Molliot, qui a ouvert un club, de savoir-vivre, qu'on appelait le Rallye, et en fait de ce, dans ce club de savoir-vivre on a appris à danser la valse, le rock, le quadri, mais aussi à se tenir par exemple lors de grandes situations donc heu quelles robes portaient par exemple lorsqu'on est à un bal, et du coup en fait heu je voulais heu, m'étant en plus réorienter après une S, je savais pas trop où je devais aller, et en fait je voulais trouver une filière qui, qui, comment dire, qui, qui se rapprochait le plus en fait de ce Rallye, et du coup en fait, l'hôtellerie-restauration, est venue plutôt, forcément comme ça.

IRV : d'accord. Vous co... on vous a indiqué Albert de Mun ? Où vous êtes venue en Porte Ouverte ? Quelque chose ?

NLR : oui, je suis venue aux Portes Ouvertes.

IRV : d'accord.

NLR : Je suis venue aux Portes Ouvertes, où j'ai rencontré Monsieur Coulangéon et d'autres professeurs qui m'ont parlé de la filière, qui m'ont, j'ai vu un p'tit peu le lycée, j'ai rencontré des élèves aussi, ce qui m'a convaincu que je voulais venir ici.

IRV : d'accord. Vous avez eu aussi normalement un petit entretien ?

NLR : oui, j'ai passé un entretien, il me semble que c'était avec Monsieur Oléron, et une autre prof de restaurant mais je m'souviens plus de son nom, et puis du coup ça a été un entretien, ben où on a demandé pourquoi est-ce que je voulais venir ici, quel étaient mes points forts, mes points faibles, heu, et ça s'est très bien passé.

IRV : parfait. Donc du coup, vous avez intégré en mois de septembre donc cette filière ?

NLR : c'est ça !

IRV : très bien ! Vous êtes venue seule aux Journées Portes Ouvertes, où avec vos parents, des amis ?

NLR : Je suis venue avec ma maman !

IRV : avec maman !

NLR : qui est très investie dans mes études, heu, (IRV : bien), du coup je suis venue avec elle.

IRV : d'accord ! Et dernier point, pour vous la MAN, est-ce que ça vous conforte dans votre choix ?

NLR : ah oui tout à fait, je suis très contente d'avoir choisi cette filière, parce que je vois beaucoup d'étudiantes qui se réorientent lors de leur 1^{ère} année d'études, et moi pas du tout, c'est vraiment ma voie (sourires).

IRV : donc, pour vous aucun regret dans ce changement ?

NLR : non aucun regret !

IRV : c'est parfait, je vous remercie !

NLR : je vous en prie.

Julien MICHEL - Mise à Niveau

Avril 2018

IRV : C'est parti !

JM : Ben, Julien MICHEL.

IRV : Bonjour

JM : bonjour

IRV : alors quel est votre âge ?

JM : alors j'ai 20 ans

IRV : 20 ans, toujours euh chez vos parents ?

JM : ff, toujours

IRV : d'accord

JM : toujours toujours.

IRV : Au niveau de la scolarité, est-ce que c'est vous qui gérez ou c'est vos parents, je parle financièrement bien sûr ? à ce niveau-là ?

JM : euh, c'est toujours mes parents pour le moment, ouais

D'accord.

IRV : Avec une bourse peut-être ?

JM : non

IRV : Pas d'bourse au « mérite » ?

JM : pas « boursier » parce que euh mes parents gagnaient trop et mon, et toujours trop, pff malheureusement eh eh eh,

IRV : D'accord

JM : j'ai pas le droit

ça, ça, alors on va rentrer vraiment là dans le vif du sujet on va dire ; donc on va commencer par les années « collèges » donc globalement pour vous, comment se sont passées ces années là ?

IRV : pff euh globalement les années « collèges », vous voulez parler en parcour à la « scolarité », les cours, le suivi d'mes cours ?

un peu d'tout !

JM : pff euh ben écoutez, moi c'était quand même euh non une bonne période euh j'ai suivi tous les cours, j'm'intéressais beaucoup, j'étais quand même pas mal impliqué euh y'a eu que les 2 premières années où c'était assez impliqué quand même pff où euh j'vais rentrer non plus dans l'vif du sujet mais c'était assez compliqué de fin les amis et tout ça, c'était encore un peu trop « sectaire », c'est-à-dire que même en sortant d'la « primaire » en réalité y'avait toujours un groupe de filles un groupe de garçons pff et ça on les connaît donc euh, on va dire que pour s'intégrer on va dire que pour s'intégrer c'était quand même assez difficile d'accord voilà.

IRV : Vous avez rencontré des difficultés dans certaines matières ?

JM : pff, dans certaines matières euh, les « mathématiques » mmm

les « mathématiques ».

JM : Les « mathématiques » et après euh ben j'me suis fait beaucoup aidé, j'ai eu des professeurs prin, euh des professeurs euh particuliers aussi

IRV : d'accord

JM : Euh qui m'ont suivi euh pas mal d'années euh notamment sur la période « collègue » j'en ai eu vraiment pas mal, que ce soit en langue en, enfin bon et aussi en anglais j'ai eu quand même des difficultés, c'est-à-dire j'pense que c'est assez normal c'est-à-dire les « mathématiques » et les langues c'est toujours un, quelque chose qu'on a du mal à travailler.

IRV : Des points forts au « collègue » ?

JM : euh.

IRV : au niveau des matières ?

JM : Des points forts, on va dire la « philoSo » mais qui n'était pas, malheureusement au « collègue », c'était « français » mais on va dire que en « français » oui j'adorai ça

IRV : d'accord

JM : j'adorai les cours, j'adorai, ça m'a aussi donné l'goût d'la lecture voilà, ça m'a ouvert l'esprit et euh p'tit à p'tit euh ça m'a appris justement à pff, à murir euh tout à fait normalement

IRV : d'accord.

JM : mm.

IRV : Est-ce que euh vous avez redoublé une classe euh au niveau du « collège » ou pas du tout ?

JM : 3^{ème}

IRV : La 3^{ème}, d'accord et ben nous allons justement parler d'la, d'l'année d'3^{ème} euh

-2 états décisifs- donc on a déjà le « Brevet des collèves » et on a aussi « l'orientation » pff.

JM : Exactement.

IRV : Est-ce que vous avez été euh aidé ? conseillé ? soit par des professeurs, soit par vos parents, des amis euh, conseillère d'orientation ? peu importe, sur votre orientation pour la suite ?

JM : oui, tout à fait alors j'ai vu une ou deux euh CIO euh, conseillère d'orientation, vous connaissez ! euh donc euh c'était dit « la moyenne est un peut trop juste », il fallait revoir les bases euh car les bases étaient pas assez solides mais mes professeurs aussi disaient la même chose, ils disaient : « attention parce que si tu veux aller en « Général » euh le problème c'est pour faire un « Bac Général », il faut déjà de bonnes bases solides pour rentrer en seconde et dans cette filière, ça va être très dur ! déjà si tu t'en sors pas en « mathématiques » ou dans ces matières là où même ton niveau d'langue est pas assez élevé euh tu risques de pas tenir le coup ». Alors en gros, j'partais déjà amputé et euh ma mère, mes parents m'ont dit euh, euh, enfin mon père lui m'a conseillé une voix professionnelle alors que ma mère, pas du tout et m'a conseillé de redoubler justement pour renforcer ces bases et pour vraiment confirmer que j'étais prêt pour suivre un parcours « Général », elle voulait un « Bac Général » et non « Professionnel »

IRV : d'accord

JM : et donc euh, j'ai suivi ma mère puisque j'habitais à c'moment là avec ma mère voilà donc j'ai subi ça naturellement et j'ai refait ma 3^{ème}.

IRV : Et vous, vous vouliez quoi ?

JM : pff, moi spécialement, ben je ne savais pas trop c'que j'voulais parce que en 3^{ème} c'est peut-être un peu trop tôt

IRV : oui

JM : encore une fois, on le sait bien

IRV : c'est ça !

JM : quand on est jeune comme ça euh on nous met une pression faramineuse euh qu'on nous mettait pas du tout euh en 4^{ème} ou en 5^{ème}, on mettait aucune pression et là d'un coup voilà, on pense tout de suite à « quel métier tu veux faire ? » voilà euh on réfléchit à l'avenir euh beaucoup trop hâtivement quoi et à un moment donné euh pff on est complètement perdu on se dit « non moi je suis ma scolarité ! » euh « comme je l'faisais quoi » pff et donc euh et donc euh on réfléchit pas au métier, on réfléchit pas maintenant j'trouve « cuisine » c'est bien mais euh, avant j'avais rien, j'étais un peu perdu quoi là-dessus donc c'est normal voilà.

IRV : Donc, le Conseil de classe euh suite à l'édition du coup de « maman » a décidé de vous faire redoubler, de refaire une année de 3^{ème} qui a été bénéfique quand même

JM : elle a été bénéfique oui, oui oui parce que je suis passé, j'y suis arrivé, je suis passé euh en « Seconde générale » etc. etc...

IRV : d'accord

JM : oui, ça a été bénéfique.

IRV : Très bien. « Brevet des collèves ! », vous l'avez obtenu ?

JM : euh, euh oui j'ai mon « Brevet des collèves »

IRV : avec « mention »

JM : euh, sans « mention »

IRV : sans « mention »

JM : mais en tout cas, voilà, j'ai eu.

IRV : Et ça s'est bien passé ?

JM : euh, quand même des difficultés,

IRV : en « mathématiques » ?

JM : en « mathématiques » oui en « mathématiques » euh, en « français », j'ai eu une très bonne note, j'crois qu'j'ai dû avoir 17 ou 18

IRV : oui

JM : euh, voilà c'était juste un texte, il fallait répondre à des questions,

IRV : c'est ça

JM : c'était assez basique mais euh oui la plupart, la plupart des matières étaient assez basiques donc c'était assez facile pour moi mais peut être que euh euh j'ai beaucoup trop pris confiance et que j'y suis allé vraiment beaucoup trop vite, j'suis allé, J'm'en rappelle en « mathématiques », j'ai carrément oublié une question parce que voilà c'est, pff c'est fou, hein hein hein, bon ça arrive !

IRV : ça arrive !

JM : alors oui.

IRV : Donc du coup, suite à votre 2^{ème}, 3^{ème}, vous étiez, a vous avez pardon été accepté donc en « Seconde » euh générale et technologique »

JM : exactement, oui

IRV : Euh, vous avez donc fait votre « Seconde » ensuite vous vous êtes orienté sur quel genre de « Bac » ?

JM : Euh « Bac ES »

IRV : un « ES », d'accord, qui s'est bien passé ?

JM : ben, vous voulez dire le « Bac » en lui-même ? le diplôme ?

IRV : ben déjà le cursus, et puis après le « le diplôme » oui

JM : d'accord, euh le cursus euh, ben s'est très bien passé euh j'ai commencé à vraiment à apprécier c'que j'faisais euh, vraiment rentrer dans un cursus justement « Général » avec tellement de connaissances, non c'était, franchement c'est c'qui m'plaisait, euh donc une voix « ES » oui comme faisait ma sœur, en réalité, bon j'ai un peu suivi justement pour ça, c'est-à-dire que « S » pour moi c'était trop euh un peu l'élite, c'était un peu trop mathématique vu que j'n'avais pas encore les bases, les connaissances pour, je n'me voyais pas non plus, faire des, du travail comme « médecine » ou « ingénieur » des choses comme ça, franchement, c'était pas euh, moi qui sortait de 3^{ème} encore avec aucune idée professionnelle en tête, c'était très difficile justement de m'impliquer dans tel ou tel cursus et euh, elle pareil, c'était un peu trop littéraire pour moi, c'était euh j'me faisais un petit côté « histoire » ou voilà donc j'ai choisi quelque chose qu'il y a entre les deux, qui est neutre, voilà euh c'est « ES », c'est, c'était aussi bête que ça ! donc euh non ça s'est très bien passé.

IRV : D'accord ; et le « Bac » ?

JM : et le « Bac » euh j'l'ai eu au rattrapage, oui j'l'ai eu au rattrapage puis vraiment j'lai eu à 0,8 points quoi et sans « mention », sans rien, c'est passé aussi juste que « l'Brevet » c'est-à-dire que j'me suis lancé dedans, pas la tête vite parce que j'avais quand même travaillé d'arrache-pied mais vraiment trop tard hein vraiment au dernier moment, j'ai pas arrêté de bosser voilà, des semaines j'en pouvais plus, mais j'ai pas arrêté, pas arrêté et finalement voilà, c'est passé tout juste mais j'l'ai eu donc j'étais content

IRV : c'est le principal

JM : et oui mais bon hou.

IRV : Pendant vos années lycées est-ce que vous avez fait des « portes ouvertes », « des salons » ?

JM : oui

IRV : des p'tits stages en entreprise ?

JM : ah, j'ai pas fait de stage par contre j'ai fait le « salon d'l'étudiant »

IRV : d'accord

JM : grand salon d'l'étudiant d'Paris, j'y suis allé pour voir parce qu'on avait encore un doute en réalité, on s'disait : « oui mais une voie profe, enfin une professionnelle c'est p't'être mieux, vaut mieux p't'être changer, voir la passerelle, après la 1^{ère} ou des choses comme ça » ; on réfléchissait à ces choses là très sérieusement parce que, vu les résultats du « Bac » que ce soit où, j'disais « bon faut p't'être changer ! il faut pas faire justement après le « Bac », il faut pas changer, moi j'avais réfléchi à « psycho. », c'que tout le monde me déconseillait ça ; tout l'monde me disait « va pas faire « psycho. », certes t'es, t'as des capacités pour mais franchement, faut pas faire ça, c'est une voie d'garage, y a très peu d'métier en plus, très peu d'ouverture et donc on a réfléchi pour des voies professionnelles, on a vu plein, plein plein plein, on a fait tous les rayons, tous, sans exception

IRV : d'accord

JM : et à la fin, ben j'ai dit « non, ça sert à rien », j'dis « ça sert à rien, y a rien qui m'intéresse d'autre que « psycho », j'vais mettre là-dedans et on verra bien c'qui va se passer et donc, comme j'étais très porté sur « l'humain », j'étais rentré vraiment que là-dessus, j'étais centré là-dessus, centré centré et on m'a dit donc « bon voilà, si tu veux faire ça, vas-y ! inscrit toi ! et si ça marche pas « ben, tu redoubleras voilà et tu rechercheras d'autres choses », le temps donc de, des trucs comme ça, bon donc c'était quitte ou double voilà, c'est soit j'y arrivais, soit non c'était mort et donc voilà, donc j'l'ai fait, j'ai réussi, j'suis passé à Nice, j'ai fait ma 1^{ère} année, je j'vous raconte un peu plus mais

IRV : oui mais très bien, faites ! faites ! justement c'est, nous c'qu'on veut c'est quand même connaître le parcours

JM : oui

IRV : et comment vous avez réu, comment du coup vous avez découvert la « MAN » aussi après ?

JM : ah ben alors là c'est très intéressant, j'avais dit, c'est-à-dire que après à c'moment là, entre deux j'avais l'dire quand même parce que ça c'est important, c'est que j'ai fait à Paris, à Créteil ma « Seconde »

IRV : oui

JM : et toute ma période « collège » et avant et puis j'ai quitté Créteil pour faire ma « Première » dans l'sud à Toulon

IRV : à Toulon, d'accord !

JM : donc c'est un peu, c'est un peu l'opposé mais c'est pas grave, à Toulon et ma « Terminale » ensuite après la « Terminale », après avoir obtenu le « Bac » à Toulon même j'suis parti à Nice

IRV : d'accord

JM : dans une fac de « psycho » anti police, j'sais pas du tout si vous connaissez ?

IRV : pas du tout !

JM : la fac anti police, Nice anti police c'est donc, j'ai fait 1 an et, un peu plus que milieu d'année, vers les partiels, j'ai commencé à arrêter vers décembre, j'suis parti et j'ai fait ensuite 5 mois à travailler à « MC DONALD'S », mais j'ai travaillé le temps de me réinscrire, d'attendre la période d'ouverture « d'APB » ; j'suis reparti à Paris pour travailler avec mon père, ma mère est dans le Sud, donc voilà, j'ai travaillé 5 mois d'arrache-pied et j'me suis dit, j'me suis énormément découvert là-dedans, j'me suis complais en fait voilà et j'me suis dit « c'est un peu ça que j'veux faire en fait ! », c'est-à-dire que, pas faire les burgers toute la journéevraiment ! mais j'me suis r'trouvé, j'ai r'trouvé des capacités aussi, j'me suis complètement découvert des, voilà, que j'avais un esprit même qui pouvait vraiment tenir quoi, le stress et j'aimais ça quoi, ça rajoutait du « coup de pression » en plus c'était franchement ce qui me plaisait et donc j'me suis dit j'avais fait « salle », j'me suis mis dedans, j'avais fait « salle », c'est quelque chose qui me plaît ; voilà le « service » même ; « service au client », c'est quelque chose qui me plaît et donc j'ai réfléchi pour une mise à niveau et on a mis énormément d'écoles sur « APB », on en revient à « APB ».

IRV : Voilà.

JM : J'ai mis énormément d'écoles et c'est moi qui avait fait le choix, pas mon père ou ma mère cette fois-ci, c'était purement moi et donc j'ai décidé de faire une école voilà « hôtellerie restauration »

IRV : d'accord

JM : et j'en suis revenu à, voilà, y avait, la première école qui avait accepté c'était « Albert de Mun ».

IRV : C'était un d'vos premiers choix ?

JM : oui, c'était le deuxième ou troisième choix je crois

IRV : d'accord

JM : voilà.

IRV : Mais, comment vous avez découvert la « MAN » en fait puisque vous vous êtes inscrit comme ça ? c'est parce que vous avez entendu, vu sur internet, entendu des gens en parler ?

JM : non non, du tout !

IRV : c'est que les

JM : non non non, j'ai été sûr, j'ai marqué « m'a parlé » simplement, il y avait un copain à moi qui avait quelqu'un qui était à « Albert de Mun », qui est passé par « Albert de Mun » mais pas ici, l'autre « Albert de Mun »

IRV : 77

JM : 77, je crois et j'me disais : « ben c'est ça que je veux faire ! » sauf que moi j'suis sur Paris puis alors du coup moi77, j'avais fait un peu plus proche, j'avais visé Paris, Paris centre et j'ai mis toutes les écoles en premier lieux voilà, que j'ai pu trouver et voilà, c'est là où j'en suis revenu à être accepté par « Albert de Mun » et tout de suite, sans entretien, ça j'l'ai su après que tout le monde était passé, absolument, tout le monde de la classe ; sur 30 quand même ! je suis le seul à pas avoir fait l'entretien, ça c'est bizarre ! peut être que c'est la « lettre de motivation » qui a super bien marché, je ne sais pas ! et donc, non, j'étais très très déterminé à ce moment-là, rentrer dans une école et à faire c'que j'ai envie de faire et une bonne fois pour toute, trouvé, j'ai trouvé ça et j'le lâche plus et bien après, 3 mois après avoir passé la « mise à niveau », 4 mois, peut-être, j'ai commencé à me rendre compte que c'était pas du tout la « salle » que j'aimais mais c'était, j'm'étais complètement trompé, j'avais fait une grave erreur de parcours et j'me suis dit : « non, non franchement, c'est pas possible ! c'est la « cuisine » qui me plaît » et donc j'ai arrêté totalement de m' focaliser sur la « salle », bien sûr j'apprends, parce que c'est, il faut, j'adore maintenant, d'ailleurs je le parle, j'adore apprendre, j'adore venir en cours aussi parce que il y a un partage de « savoir » c'est, c'est énorme quoi c'qui s'passe, après y a beaucoup de personnes qui, eux ils réfléchissent qu'à leurs petits trucs, leur petite vie, train

train et ils suivent pas, ils crachent par terre, bref ! c'est grand, grand « n'importe quoi » et voilà ça c'est la période « collègue » j'imagine qui est restée mais voilà où j'en suis là aujourd'hui ! c'est

IRV : Vos parents vous ont quand même soutenu dans votre choix « d'MAN » ?

JM : ma mère pas du tout, parce que j'ai eu de, c'est assez compliqué, c'est-à-dire là que je ne lui parle plus depuis des mois et des mois parce que, ben parce que quand je suis parti sur Paris, elle s'en est pas remise, elle a du mal à couper le cordon, c'est elle qui m'a éduqué pendant des années et des années, du coup elle a, s'est sentie tellement mal, elle a eu mal au ventre pendant des semaines, elle a fait un arrêt de travail, c'était terrible pour elle et du coup elle m'a dit : « y'a quelque chose qui c'est, qui s'est cassé entre nous et ça pourra jamais s're, s'réparer » donc p' t'être une façon assez égoïste de sa part de dire ça, que, elle ne veut plus m'parler, ne veut plus parler du tout à son fils, elle veut couper vraiment l'cordon, y a quelque chose qui s'est brisé et donc moi j'trouve ça extrêmement triste parce que

IRV : bien sûr

JM : voilà quoi ! ça fait des mois, je compte même plus que je, j'entends plus

Céline OUNDAMAR - Mise à Niveau
Avril 2018

IRV : Alors, allez-y, présentez-vous s'il vous plaît.

CO : Heu, moi je suis heu, je m'appelle Céline Oundamar, je suis étudiante au Lycée Albert de Mun en classe de Mise à niveau, pour préparer un BTS en Hôtellerie Restauration.

IRV : Très bien, est-ce que vous pouvez nous parler un petit peu donc de votre vie on va dire, un peu plus privée, donc si vous habitez toujours chez vos parents, si, ou si vous vivez seule par exemple ?

CO : mmm, alors, je vis chez mes parents, ce sont eux qui prennent en charge ma scolarité.

IRV : d'accord, est-ce que vous avez eu le droit à une bourse, une bourse au mérite par exemple ou une bourse ?

CO : non, non, je n'ai pas, je n'ai pas droit, au, à une bourse.

IRV : d'accord, d'accord, y'a aucun problème, donc, êtes-vous majeur ?

CO : oui je suis d'jà majeur,

IRV : d'accord, vous avez quel âge ?

CO : 21 ans

IRV : 21 ans, très bien. Alors on va passer maintenant sur notre 2^{ème} point qui va commencer à nous intéresser, beaucoup plus, c'est votre parcours au collège, mmm, donc les années de collège vous avez été dans le même établissement ou pas du tout ?

CO : alors là, mmm, il faut que je précise que je n'ai pas fait toute ma scolarité en France.

IRV : d'accord.

CO : j'ai fait une partie en Afrique, et en Afrique on a des collèges et des lycées, des lycées qui ont en charge des collèges, et de secondaire, c'est fait, ce qui fait que j'ai fait toute mon, mon année secondaire et 1^{er} cycle dans le même collège ou lycée,

IRV : d'accord, en fait la structure n'est pas du tout la même qu'en France ?

CO : non.

IRV : d'accord.

CO : y a les deux, en fait elle combine les deux, les deux, les deux, elle combine collège et lycée.

IRV : et lycées ?

CO : donc on peut avoir des collèges et ou pas....

IRV : d'accord, vous, est-ce que ? Est-ce que le système du coup chez vous de redoublement existe ou pas du tout ?

CO : oui effectivement le système de redoublement existe, tel, plus précisément, on a, on observe plus précisément, cela dans les classes de 1^{ère}, terminale et 3^{ème}, parce que se sont beaucoup plus les classes où y a des examens, du coup heu y a beaucoup de recalage pour les enfants s'ils n'ont pas travaillé et tout, mais on note aussi un (mot inaudible) qui a des classes où des élèves peuvent redoubler, normal si un élève n'a pas étudié.

IRV : ce qui est normal un peu comme en France là sur ce niveau-là, d'accord.

IRV : Au niveau du, du collège toujours, (mmm) pour votre part, est-ce vous avez eu un redoublement ou pas du tout ?

CO : alors je n'ai jamais eu de redoublement au collège, j'ai, j'ai eu, une, un parcours sans faute on peut dire...

IRV : c'est bien félicitations alors !

CO : sourires...

IRV : et sur le lycée maintenant nous allons parler, donc du coup vous, vous avez un cursus un petit peu différent puisque vous n'avez pas étudié en France, (oui), au niveau pour vous, donc de ce que nous appelons le lycée donc de la seconde jusqu'à la terminale, (mmm) comment ça s'est passé ?

IRV : Est-ce que vous avez eu des soucis, des matières ou vous étiez plus forte ou plus faible ?

CO : on peut dire que l'année, l'année, de l'année de...1^{ère} année de second cycle, donc qui est seconde, bah c'est effectivement que le niveau baisse avec les examens et tout on a tendance à se reposer un peu c'est et le niveau forcément il baisse un peu, ça veut dire que par exemple moi dès la seconde j'ai eu un pour, dans les matières comme la physique (d'accord) parce que je ne travaillais pas beaucoup et toutes les matières comme anglais ou j'ai travaillé pas vraiment.

IRV : ouais, ça c'était du, plutôt un manque de travail mais pas forcément une fois que vous avez commencé à travailler les notes sont remontées ?

CO : oui c'est remonté, ben ça remonte car t'es en 1^{ère}, terminale forcément parce que t'a des, faut bosser t'as des examens du coup.

IRV : d'accord, quel bac vous avez fait vous ?

CO : alors moi j'ai fait un Bac Pro Economie Social Et Familial.

IRV : d'accord, et comment ça s'est passé ?

CO : plutôt bien.

IRV : plutôt bien ?

CO : et heu...sourire oui c'était plutôt bien...je pensais juste qu'au point...c'est juste qu'on a une grande quantité de matières.

IRV : la matière où vous étiez la plus forte ?

CO : heu c'est physique chimie (rires)

IRV : physique chim....contrairement à ce que vous aviez dit toute à l'heure ? (ouais)

IRV : donc du coup vous avez bien travaillée ?

CO : oui j'ai bien travaillé la physique chimie

IRV : très bien. Et là où vous étiez le plus faible c'était quelle matière ?

CO : j'avais vraiment des lacunes dans les matières pros, des matières pros comme par exemple la puériculture ou y avait plus de calculs, et plus de théorie de notions à retenir (IRV : d'accord), ça faisait un peu beaucoup de matières à avoir en bagage du coup beaucoup trop pour moi (IRV : d'accord).

IRV : est ce que vous avez réussi à avoir une mention ?

CO : non...

IRV : non ?

CO : rires....

IRV : nous allons maintenant rentrer sur votre parcours de MAN, donc on va commencer déjà par APB, (CO : d'accord) alors du coup vous vous l'année de terminale vous l'avez passée en France ou au pays ?

CO : l'année de terminale, non,

IRV : d'accord, parce qu'on va parler déjà d'APB en fait

CO : mais moi je n'ai pas fait, je n'ai pas postulé chez APB.

IRV : donc du coup, vous n'avez pas fait APB ; alors comment vous avez fait pour rentrer en MAN dites-nous.

CO : je suis rentrée en Man étant donné que j'ai, j'étais conduit à faire une filière économique à l'université (d'accord) ou, quand je postulais il était question que je fasse un, une année, deux années de fac, de faculté, (mmm), ou pendant, ou durant lesquelles je devais faire une licence pro pour, pour effectivement arriver au, à l'hôtellerie restauration, (IRV : d'accord), pour faire une licence pro mais durant le cursus de licence je me suis rendue compte que ça faisait beaucoup trop pour, pour beaucoup trop de connaissances pour, pour un BT, pour une licence pro en hôtellerie restauration, et pas, pas assez de professionnalisation au niveau de l'université parce que les cours sont plus théoriques, ben du coup j'ai été obligée de terminer l'année de licence mais par la suite l'année qui a suivie j'ai, je me suis mise à chercher une école pour, une école professionnalisant pour intégrer le BTS et donc c'est comme ça que je suis arrivée ici au lycée Albert de Mun (IRV : d'accord) par mes propres recherches vu que je pouvais pas postuler par APB.

IRV : très bien, d'accord donc c'est juste par recherche, pas de portes ouvertes, ou de conseillers d'orientation ou quoi que ce soit ?

CO : non non en fait j'avais très peu d'informations vis-à-vis de ça et tout donc moi-même je me suis mis sur internet et tout, j'ai, c'est comme ça que j'ai vue par rapport aux références et tout que le lycée proposait un BTS et tout.

IRV : d'accord, est-ce que vous avez eu un entretien du coup pour rentrer dans la filière ?

CO : oui j'ai eu un entretien avec Mr... Chauvin le directeur de la filière, (IRV : mmm), au cours de cet entretien il m'a dit que je devais faire une Mise à niveau ce qui m'a pas forcément plu mais je crois que ça été nécessaire.

IRV : d'accord et la par rapport à, à cette année de MAN, heu, qu'est-ce que vous en retenir ?

CO : je retiens que cette année de MAN elle est, riche, on peut dire... Elle touche un peu à tout, oui y a plus, y a plus de connaissances, et forcément on a plus d'éléments, d'éléments clés qu'est la spécialisation, la spécialisation, on a beaucoup de matières on a beaucoup d'enseignements ce qui fait que l'élève peut se mettre à niveau quoi.

IRV : d'accord, pour vous c'est une année donc bénéfique ?

CO : c'est une année bénéfique oui

IRV : d'accord

CO : on n'a pas été.

IRV : donc le premier apriori en fait est effacé par rapport à toute la formation que, que vous avez eu, vous vous sentez épanouie par cette formation ?

CO : oui

IRV : très bien

CO : sourires

IRV : et bien je vous remercie

William SIX - Mise à Niveau

Janvier 2018

IRV : C'est parti !

WS : William Six,

IRV : d'accord,

WS : alors j'dis le nom et le prénom ?

IRV : le nom, le prénom y'a pas de problème. J'veis vous d'mander votre âge par contre ?

WS : alors euh 19 ans presque 20,

IRV : d'accord. Vous habitez toujours chez vos parents ?

WS : oui,

IRV : d'accord. Qui paye la scolarité chez vous ?

WS : mes parents,

IRV : d'accord, avec euh « bourse » ?

WS : non,

IRV : pas du tout ?

WS : j'crois pas non.

IRV : Vous travaillez à côté ?

WS : ben oui, ça m'arrive, fin je fais des « extras »,

IRV : vous faites des petits « extras », dans « l'hôtellerie » ?

WS : euh dans la « restauration »,

IRV : d'accord. Alors nous allons rentrer donc vraiment dans l'vif du sujet en commençant par le « collège », alors déjà, comment s'est passé vos années au collège ?

WS : alors euh ce n'est pas évident, parce qu'en fait au départ j'sais pas euh dans quel collège aller, j'veux aller dans, dans l'collège qui était la suite de mon école primaire

IRV : d'accord,

WS : mais ça n'a pas pu s'faire au début puis en fait en forçant ça s'est fait, c'est un collège euh élitiste

IRV : d'accord,

WS : du coup j'y, j'avais des, des difficultés, en même temps et des, des endroits où, où j'y arrivais bien, ça faisait un équilibre quoi

IRV : d'accord,

WS : c'était un.....en place mais c'était dur, chaque année pour passer c'était euh « conseil » euh « réflexion ».....

IRV : le niveau est donc assez exigeant ?

WS : le, oui, oui,

IRV : d'accord ; on vous a quand même soutenu ?

WS : on m'a soutenu, on m'a permis d'avoir des aménagements euh parce que j'avais besoin d'ordinateur, d'une « AVS », de beaucoup plus de temps, d'une salle privée etc...

IRV : d'accord,

WS : c'est toujours était fait, toujours euh toujours expliquer c'est pour ça qu'on , j'me suis battu avec mes parents pour euh, aller là-bas

IRV : d'accord,

WS : parce que dans un lycée autre, il y en avait un juste à côté de chez moi donc

IRV : d'accord,

WS : euh ce n'était pas aussi aménagé en fait,

IRV : Vous pouvez nous donner le nom de, de l'établissement où vous étiez ?

WS : c'était euh de Paris d'Antony

IRV : d'accord, euh au niveau euh donc de la 3^{ème}, vous avez passé

WS : oui,
 IRV : votre 1^{er} diplôme
 WS : euh oui c'est ça,
 IRV : voilà,
 WS : le Brevet des collèges
 IRV : exactement, comment ça s'est passé ?
 WS : j'me suis bien préparé donc euh fin j'ai stressé, j'pense comme tous les étudiants mais ça s'est bien passé j'l'ai eu avec « mention »,
 IRV : d'accord, vous avez eu quoi comme « mention » ?
 WS : j'ai eu « mention assez bien »,
 IRV : d'accord ; et euh au niveau de la 3^{ème},
 WS : ben,
 IRV : donc on passe euh,
 WS : oui,
 IRV : bien sûr sur l'année de, de lycée,
 WS : donc ben, en fait, au donc départ je savais pas trop vraiment quoi faire et on, j'ai voulu passé en « Générale » mais on m'a refusé du coup j'ai voulu passé en « technologique » et on m'a refusé et j'étais en « BAC Professionnel ».
 IRV : d'accord,
 WS : Alors là-bas, beuh y m'ont pris euh si j'avais le « Brevet »,
 IRV : d'accord, donc en fait vous vos choix euh, au début n'étaient pas du tout sur du « professionnel » ?
 WS : euh non,
 IRV : c'est un choix qui s'est un peu imposé ?
 WS : ouais, j'avais pas eu le choix en fait puisque euh, j'avais 16 ans moi j'pouvais arrêter l'école mais j'avais pas envie
 IRV : bien sûr,
 WS : et du coup j'voulais aller en « STMG », on m'a refusé mais avant au départ j'voulais aller en « Générale » et au même lycée mais on m'a dit non,
 IRV : d'accord, donc du coup vous avez fait un « Bac Professionnel »,
 WS : oui
 IRV : dans quelle « filière » ?
 WS : euh, j'étais en « gestion administration ».
 IRV : d'accord. Euh et pour vous, ces 3 années donc de « Bac Pro »,
 WS : ouais
 IRV : comment se sont elles déroulées ?
 WS : alors elles étaient, ben en fait c'est passé beaucoup de temps là-bas du coup et y'a eu plusieurs périodes, bon ça m'a permis de me construire, d'apprendre et tout, j'ai pas mal évolué
 IRV : oui,
 WS : en revanche, niveau scolaire c'était pas terrible, c'est-à-dire, j'avais des bonnes notes mais j'apprenais, fin c'était pas intéressant et euh, j'aimais pas trop c'que j'faisais du coup j'me suis dit ça va être le, permettre si j'ai un bon « Bac » de rebondir et pouvoir m'orienter euh,
 IRV : d'accord, donc en fait y'a certaines matières où vous étiez peut-être plus faible et puis d'autres qui ont compensées ?
 WS : euh, non ça allait, ça allait pas mal.
 IRV : Vous étiez régulier ?
 WS : c'était en euh, oui j'étais régulier
 IRV : d'accord, donc euh,
 WS : c'était même pff, c'était en fait c'est un problème de discipline, y'avait donc euh, on avançait pas beaucoup, j'avais un bon niveau mais c'était un niveau du lycée
 IRV : oui,

WS : qui est pas un niveau « national » quoi,

IRV : d'accord,

WS : c'était vraiment allégé du coup j'avais peur pour euh la suite, j'veux dire est-ce que je vais avoir le niveau en anglais, en langues, en matières scolaires, en générale etc... ?

IRV : d'accord. Alors, comment avez-vous découvert euh le monde de « l'hôtellerie » et plus particulièrement du coup la « MAN » ?

WS : ah oui, alors euh, c'était en 1^{ère}, en fait j'avais des stages à faire

IRV : mm

WS : et euh bon j'faisais mes stages et un jour euh j'ai un collègue euh qui s'est blessé euh et y d'mandé d'le remplacer durant son stage et donc c'était dans un hôtel de ma ville et j'ai fait et j'ai vraiment apprécié et euh ensuite en « Terminale », j'avais des stages à faire et j'les ai fait tous les jours en « hôtellerie »

IRV : d'accord

WS : et vraiment j'ai, ça m'a plu du coup ensuite, j'ai voulu euh m'orienter là-dedans, j'ai su que au bout de ben 2 mois ½ de stage que c'était ma voix que c'était mon, mon univers, j'ai voulu me lancer ; on était à peu près en « février » de l'année dernière donc en fin de « Terminale ».

IRV : d'accord. On vous a euh peut être aidé au niveau de l'orientation peut être euh le « CIO », des professeurs ?

WS : Alors euh, comment dire, alors mes parents oui m'ont soutenu

IRV : d'accord

WS : mais non euh les profs. Ils étaient un peu contre en fait puisqu'il y avait beaucoup de profs. qui avaient pas d'avis qui disaient oui si vous voulez y aller mais ma professeur principale elle était d'ici et elle m'a dit non ben de « Albert de Mun » elle m'a dit non vaut mieux pas euh c'est pas votre voix, c'est...., c'est...., voyez scolairement ça va pas forcément partout..... dans toutes les matières, restez dans la « Compta. » ça ira et en fait elle voulait pendant, pendant ses cours que j'aille aux journées « Portes ouvertes »

IRV : donc vous avez pu en faire aucune ?

WS : si si j'suis v'nu

IRV : si quand même

WS : mais bon j'étais ma euh, comment on dit ? c, « CPE », vous connaissez ?

IRV : oui

WS : qui a, qui a autorisé j'suis v'nu 2 fois ici

IRV : 2 fois

WS : 1 fois pour une « journée portes ouvertes », 1 fois pour un « entretien » euh avec euh le Chef FORCEL et les Monsieur BOUZE.

IRV : d'accord. Alors par rapport où justement puisque vous avez fait un « Bac Pro » euh vous n, vous pourquoi vous , en fin de 3^{ème} vu qu'on vous a conseillé un « Bac Pro », pourquoi vous n'avez pas fait « Bac Pro » euh déjà en service où on cuisine comme il existe déjà ?

WS : Ben en fait, ça peut paraître bête mais pour moi c'est une punition euh d'faire un « Bac Pro » et j'savais pas dans quoi l'faire c'était vraiment par « défaut », y'a un moment où j'me suis dit bon j'vais faire d'la « compta » parce qu'en fait c'était c'qui était accessible et qu'était pas trop dur physiquement alors moi j'ai des, des problèmes de santé

IRV : d'accord

WS : vous ne pouvez pas commencer, on m'avait conseillé « CAP électricien », j'étais intéressé et puis j'pouvais pas en fait, mon médecin il m'a dit : « faites pas ça, etc... » et du coup ben euh dans un bureau c'était bon, j'étais comptable euh, plusieurs, plusieurs stages, j'ai fait ça en fait ; « gestion administration » c'est « comptable administratif »

IRV : oui

WS : donc c'est vraiment c'est, ça n'engage pas à grand-chose mais j'me suis dit vraiment dans l'.....quand ma voix d'rebondire

IRV : et en fait du coup quand vous avez fait vos stages sur « l'hôtellerie »
WS :

IRV : malgré votre euh, le fait que vous soyez en « GA » du coup euh ça s'est quand bien passé ?
WS : ça s'est bien passé

IRV : malgré vos soucis euh de santé ?
WS : euh, oui oui ouais puisque en fait euh justement en, là où j'étais en « Bac Professionnel », j'avais des cours mais j'avais aussi des moments pour m'reposer, en fait j'ai eu pas mal d'aide euh médical etc... j'pouvais rater des cours euh et ça dérangeait pas trop puisque j'avais un bon niveau,
IRV : d'accord

WS : du coup j'ai, j'ai réussi à surmonter les difficultés.
IRV : d'accord. En ce qui concerne euh, du coup quand vous êtes euh inscrit sur « APB »
WS : oui

IRV : est-ce que ça a été simple pour vous et est-ce que « MAN » était votre 1^{er} choix ?
WS : alors euh c'était, en fait oui dans ma tête c'était simple mais j'veux dire euh, comment dire ? euh, j'trouve plus les mots euh c'était pas intuitif, j'veux dire le, le logiciel en lui-même, j'avais du mal et, mais ou pour moi c'était tracé, j'voulais faire « d'l'hôtellerie », on m'avait conseillé soit la mise à niveau soit la mention complémentaire
IRV : d'accord

WS : mais la, c'était la mise à niveau et pour moi c'était mon premier choix la mise à niveau.
IRV : donc c'était votre premier choix, vous avez fait ça sur euh « APB »
WS : oui

IRV : plusieurs choix, peut-être pour « MAN »
WS : euh oui c'est ça, c'est ça
IRV : au niveau des lycées,
WS : c'est ça
IRV : d'accord

WS : y'avait 2, 3 lycées

IRV : d'accord ; vous avez choisi « Albert de Mun » en premier ?
WS : « Albert de Mun » en premier et
IRV : c'est celui qui était autorisé euh
WS : c'est ça
IRV : en premier
WS : y'avait « Guillaume Tirel » aussi et « PMT »
IRV : d'accord. Euh, quand vous avez dit au dernier euh trimestre non semestre puisque « Bac Pro » marche par semestre euh que vous avez dit au niveau du Conseil de classe que vous vouliez faire euh de la « MAN »
WS : oui

IRV : Est-ce que du coup y vous ont suivi ?
WS : alors
IRV : dans votre établissement
WS : oui oui oui, euh c'est-à-dire euh bon j'ai, je n'ai pas énoncé euh faire de la « MAN » mais euh en revanche euh j'ai dit dans « l'hôtellerie » dans tel, tel type de domaine, oui oui oui, y'a beaucoup de, de professeurs qu'étaient pour qui m'ont oui oui, ça, ça vous convient etc... qui m'ont même donné des conseils, m'ont montré sur « internet », m'ont fait regarder des vidéos donc vraiment qu'étaient impliqués dans ma scolarité, j'étais content
IRV : d'accord

WS : dans l'suivi euh
IRV : Vos amis en ont dit quoi ?
WS : euh
IRV : que vous fassiez une « MAN »
WS : ben y'en avait pas mal qu'étaient content d'ailleurs j'ai r'trouvé des collègues

IRV : d'accord

WS : des, des personnes qui étaient des amis qui m'ont dit tien moi aussi j'fais ça c'est énorme vraiment, pff tout l'monde est content, tout l'monde est et ils sentent que c'est ma voix, y'a des personnes qui vont v'nir manger bientôt à la table d'Albert euh c'est, c'est positif.

IRV : Donc en fait pour vous euh, c'est vraiment euh l'épanouissement

WS : à oui, oui

IRV : complet ce, cette voix

WS : j'suis content, j'viens d'recevoir euh tout à l'heure Monsieur COLINGEON m'a donné mon bulletin scolaire et m'a dit que j'passais pour l'année prochaine, vraiment c'est on ne peut pas faire mieux.

IRV : Oui j'vois ça euh, j'vois avec un gros sourire, bon c'est vrai que on ne voit pas à la caméra mais on voit que j'vous vois avec un beau sourire ça fait plaisir.

WS : On est jeudi, demain donc le dernier jour et puis ensuite 4 mois de stage

IRV : 4 mois de stage

WS : donc vraiment c'est génial quoi.

IRV : Cette année de « MAN » à proprement parlé comment s'est-elle déroulée ? c'est ce que vous, vous attendiez vraiment ? vous vous attendiez à moins dur ?

WS : non, j'm'attendais vraiment à ça,

IRV : vraiment à ça,

WS : C'était vraiment, on était bien euh encadré, on a vu plein de choses, j'm'attendais même que ce soit un peu plus, un peu plus lent vraiment pour qu'on ai eu bien l'temps d'assimiler mais non ça a été bien rythmique et donc tout le monde s'y est mis au fait et au bout de un mois au fait on était déjà dedans quoi, et on a l'impression ; on rentrait dans l'métier.

IRV : D'accord. Ca a été dur peut-être pour certaines matières ?

WS : Ben oui,

IRV : oui,

WS : oui ben du coup, les lacunes en « langue » c'est, faut que j'm'y remette parce que personnellement j'voudrai faire euh de la réception en « hôtel »

IRV : d'accord

WS : et pour ça, c'est vraiment, faut maîtriser l'anglais, maîtriser l'espagnol, apprendre l'arabe, le mandarin tout ça, faut pas qu'je lache et il faut que j'progresses quoi.

IRV : d'accord ; ça c'était « au petit pêché on va dire »

WS : c'est vrai, c'est vrai.

IRV : Et là où, où vous excellez on va dire ?

WS : c'est euh pff non j'suis régulier

IRV : régulier après partout, y'a pas eu de matière de prédilection ?

WS : euh si, moi j'aimerai euh ben la « réception » au fait

IRV : donc

WS : donc « l'hébergement », j'aime bien, j'aime bien

IRV : tout ce que vous avez fait « l'hébergement » là, c'est là où vous vous sentez l'plus à l'aise

WS : oui oui

IRV : et c'est là où vous vous épanouissez le mieux on va dire

WS : et la cuisine aussi.

IRV : et la cuisine, d'accord.

WS : Le « service » par exemple, c'est, c'est dur et un peu euh avec les langues

IRV : d'accord

WS : et la « SVT » aussi parce qu'on avait, je n'avais pas « d'SVT » avant

IRV : alors, les sciences appliquées oui c'est spécifique après sur « d'l'hôtellerie »

WS : c'est vrai

IRV : donc euh c'est normal mais ça euh

WS : après y, y faut s'référer à des cours de collègue

IRV : d'accord

WS : et euh moi j'avais pas de cours de « SVT » au collège du coup en fait, c'est en « Bac Pro » on avait pas « d'SVT » euh

IRV : d'accord. Est-ce que euh vous avez fait d'autres stage euh hormis ceux que vous avez fait euh au lycée ?

WS : oui

IRV : oui

WS : euh j'avais fait un stage euh dans un restaurant il y a longtemps dans un stage de réinsertion professionnelle

IRV : d'accord

WS : et j'ai aussi fait euh 3 stages cet été aussi

IRV : d'accord, oh oui donc euh

WS : en « restauration »

IRV : pareil en « restauration » et euh juste une petite dernière question quand même. Vos parents vous soutiennent toujours ?

WS : oui

IRV : par rapport à s'projet ?

WS : oui tout à fait, ouais exactement, j'les ai eu tout à l'heure, ils sont contents, ils voulaient que j'reviennne l'année prochaine euh

IRV : d'accord

WS : ils sont, ils sont fiers de moi quoi

IRV : donc euh épanouissement complet sur le « MAN » et ravi d'avoir connu cette section donc.

WS : oui oui ben euh l'univers, l'ambiance euh le pers, enfin, le personnel, les supérieurs donc euh Madame EL KAFI, Monsieur COLONJON et j'en passe, les animateurs euh, éducateurs quoi bon, les, les élèves vraiment bon, j'suis content, y'a pas d'souci.

IRV : Epanouissement prouvé, c'est, c'est euh plaisant d'entendre

WS : non non

IRV : ça que voilà les filières euh plaisent euh à fond et bien je vous r'mercie pour tout ça.

WS : Merci à vous.

IRV : Bonne journée.

Liore SPITESKI - Mise à Niveau

Janvier 2018

LS : Liore Spiteski

IRV : bonjour ! Alors on va commencer donc par savoir si vous habitez toujours déjà chez vos parents ?

LS : oui.

IRV : toujours, c'est vos parents qui payent votre scolarité ?

LS : oui.

IRV : oui ? Avec une bourse ?

LS : non.

IRV : ni de bourse au mérite ?

LS : non rien.

IRV : non plus, d'accord, vous êtes majeure ?

LS : oui.

IRV : d'accord. Alors on va rentrer dans le vif du sujet, les années de collège. Donc, comment pour vous s'est passé, se sont passées pardon ces années-là ?

LS : bien, j'étais en classe IP, Intellectuel en Précoce

IRV : oui.

LS : les quatre années de collège, et ça s'est bien passé, j'avais des plutôt bonnes notes, enfin pas de problèmes particuliers, voilà.

IRV : pas de matières où vous aviez plus de difficultés que d'autres ? c'était à peu près égal de mémoire ?

LS : de mémoire, c'était à peu près égal, peut-être les maths, non ça à jamais été mon point fort de toute façon les maths, mais sinon, non je ne crois pas.

IRV : d'accord, le brevet des collèves, pour vous comment ça s'est passé ?

LS : bien, je l'ai eu sans mention.

IRV : sans mention ?

LS : sans mention, mais je l'ai eu.

IRV : d'accord.

LS : donc...

IRV : aucun redoublement du coup aussi ?

LS : non aucun.

IRV : parfait. Alors les années maintenant Lycée, puisqu'on grandit, on passe au niveau du Bac, pour vous ses 3 ans, comment se sont-elles déroulées ?

LS : bien, j'ai fait une seconde générale où la Physique et la SVT c'était pas mon point fort, et après j'ai fait 1^{ère} et Terminale STMG.

IRV : oui

LS : que j'ai beaucoup aimé, les matières etc... en Terminale j'ai fait option Marketing que j'ai adoré, et voilà, et j'ai directement choisi la Mise à Niveau, je n'ai pas réfléchi, enfin l'Hôtellerie quoi !

IRV : d'accord.

LS : donc, ah, c'est bien passé, pareil.

IRV : de STMG, comment on passe en MAN ? Enfin, le, le choix, puisque c'est n'est pas en fait le cursus habituel ?

LS : ouais.

IRV : pour vous l'hôtellerie, en fait, c'était, votre, un choix déjà de base ?

LS : c'était un choix déjà de base, mais je ne voulais pas faire une école où je rentrais directement, je voulais faire une Mise à Niveau pour quand même être sûre de mon choix, je voulais pas, voilà,

je me dit, je vais pas rentrer dans une école où je m'engage pour 5 ans etc..., je préférerais être sûre de mon choix en faisant la Mise à Niveau et du coup si ça me plaît, continuer en BTS et c'est le cas, donc voilà.

IRV : du coup, aucun regret vis-à-vis de...

LS : non aucun regret.

IRV : d'accord. APB ? Comment ça s'est passé cette inscription ?

LS : l'année dernière ?

IRV : oui.

LS : bah bien, j'ai eu mon 1^{er} choix, c'était Albert de Mun, donc ça s'est bien passé.

IRV : d'accord, donc 1^{er} choix, 1^{er} vœux.

LS : ouais.

IRV : admise

LS : c'est ça.

IRV : avec un petit entretien je suppose ?

LS : ben oui quand y avait les Portes Ouvertes, on avait les entretiens, j'avais rencontré de mémoire Monsieur Chauvin et deux profs de restaurant, je me rappelle plus c'était qui !!!

IRV : ce n'est pas grave.

LS : donc ouais, ça s'était bah du coup bien passé.

IRV : donc du coup vous êtes venue en fait par vous-même aux Portes Ouvertes ?

LS : ouais.

IRV : vous avez connu les Portes Ouvertes, enfin Albert de Mun, déjà comment en fait ?

LS : bouche à oreille.

IRV : le bouche à oreille ?

LS : ouais.

IRV : d'accord. Et vous êtes venue toute seule du coup sur ses Portes Ouvertes ?

LS : ouais, les deux.

IRV : les deux, ah, vous avez fait les deux ?

LS : ouais.

IRV : d'accord, et du coup les entretiens à la suite, et ça vous a, ça vous a motivé ?

LS : ouais ça m'a motivé, ça m'a, oui, oui, aucun souci.

IRV : du fait de ce qu'on ? Vous avez vu des élèves aussi ?

LS : non, je ne crois pas.

IRV : donc, que les professeurs.

LS : que des professeurs !

IRV : qui vous ont conforté vraiment dans l'idée de ce que vous alliez faire ?

LS : ouais.

IRV : du coup pour vous la MAN, c'est vraiment par rapport à ce qu'on vous a dit, ce à quoi vous vous attendiez ?

LS : ouais, on m'avait dit qu'y aurait des, qu'y aurait des TP, on m'avait dit qu'y aurait des cours en classe, fallait pas que je m'attende à être que, que en salle ou en cuisine, faut, voilà que c'était bien partagé, qu'on apprenait plein de choses, que c'était quand même un rythme difficile, mais que si on bossait régulièrement ça allait, et voilà, c'était, c'était à peu près ce à quoi je m'attendais.

IRV : d'accord.

LS : voilà.

IRV : et ben c'est parfait. Donc, du coup pour vous, année réussie, puisque c'est vraiment la confortation de votre choix.

LS : oui.

IRV : vous avez été accepté directement sur votre 1^{er} vœux, donc c'est vrai que ça fait plaisir aussi du coup.

LS : voilà.

IRV : et l'année prochaine BTS ?

LS : BTS, BTS 1, j'espère ici.

IRV : d'accord. Vous avez demandé encore Albert de Mun du coup ?

LS : oui.

IRV ; pour la continuité ?

LS : c'est ça.

IRV : d'accord, et ben je vous remercie !

LS : de rien !

Audrey TRAN - Mise A Niveau

Avril 2018

IRV : c'est parti.

AT : ben, je donne mon nom, mon prénom tout ça ?

IRV : oui.

AT : ben, Audrey Tran, en classe de MAN.

IRV : d'accord. Quel âge avez-vous ?

AT : 18 ans.

IRV : tout juste 18 ans, donc majeure, d'accord.

AT : oui.

IRV : vous habitez chez vos parents ?

AT : oui.

IRV : d'accord. Qui payent vos études ?

AT : c'est mes parents.

IRV : c'est vos parents ? D'accord, avec une aide peut-être de la bourse ? Bourse au mérite ?

AT : non.

IRV : non, pas du tout ?

AT : non pas du tout.

IRV : d'accord. Alors, on va passer maintenant sur les années collège.

AT : ouais.

IRV : comment les, le cursus au collège s'est-il déroulé ?

AT : ben, plutôt bien, ben, j'ai tout réussi mais sans grand effort, j'ai réussi c'est tout.

IRV : sans redoublement ?

AT : non, sans redoublement.

IRV : aucun ? d'accord. Vous aviez peut-être des matières où vous étiez plus faible et d'autres plus forte ?

AT : non, j'étais un peu constante.

IRV : d'accord.

AT : voilà, dans tout, en collège.

IRV : oui...bien, donc du coup vous avez passé votre brevet des collèges ?

AT : oui.

IRV : comment ça s'est passé ?

AT : ben, très bien, j'ai eu, ben j'ai eu mention « très bien ».

IRV : mention « très bien », d'accord. Et, suite au collège, donc, on vous a proposé une seconde, quoi ?

AT : générale.

IRV : générale, avis du conseil de classe je pense ?

AT : ouai, je ne sais pas, je me souviens plus.

IRV : votre avis d'abord et puis ça été conforté ?

AT : oui, c'était...ouais, voilà, c'était l'idée que j'avais.

IRV : d'accord. Et comment au niveau du lycée, ce, ça s'est passé ? La constante était encore là ?

AT : non, (rires), plus, en seconde, non je suis rentrée en seconde et ça s'est pfffffiouuuu.... Dé, dégringolé, du coup je me suis mis à travailler, un peu plus, enfin beaucoup plus,

IRV : d'accord.

AT : pour rattraper le niveau et puis après j'ai un petit peu mieux réussi jusqu'à la 1^{ère} et à la 1^{ère} vu que j'étais en 1^{ère} S, et ben en fait c'était pas du tout ma voie, et ça s'est hyper mal passé, j'avais des notes catastrophiques, et voilà 1^{ère} et terminale même si je travaillais beaucoup j'y arrivais pas.

IRV : vous avez quand même continué en S, même jusqu'au bac ?

AT : ouais j'ai terminé, ouais, j'ai eu mon Bac S du coup et voilà.

IRV : d'accord, sans redoublement quand même ?

AT : non sans redoublement.

IRV : d'accord, avec mention le Bac ?

AT : non.

IRV : d'accord. Au niveau du conseil de classe, je fais appel à votre mémoire...

AT : collègue ?

IRV : non, là au lycée.

AT : au lycée ?

IRV : est-ce qu'ils toujours eu un avis favorable et est-ce qu'ils ont toujours soutenu vos décisions ?

AT : oui, toujours.

IRV : toujours ?

AT : toujours pareil, favorable, enfin...

IRV : d'accord, donc ce n'était pas si catastrophique que ça alors ?

AT : non ! C'était juste les notes, voilà c'était, c'était un peu... et du coup, mentalement c'était pas, c'était pas, c'était pas....ffff.... Ce n'était pas, c'était pas très bien.

IRV : du coup, pourquoi ce changement en fait en classe de MAN ? Pourquoi vous voir se, se réorienter dans hôtellerie quand on a fait S ?

AT : ben, parce que j'aimais pas du tout les, ben les, les sciences, les maths, toutes les trucs scientifiques en fait, j'ai remarqué qu'en 1^{ère} j'aimais pas du tout et ça m'allait pas, et c'est peut-être pour ça que j'avais des mauvaises notes, puisque comme j'y arrivais pas, j'arrivais moins à me concentrer, et puis en 1^{ère} on a fait des recherches du coup pour nos métiers futurs, c'était, je sais plus quelle matière c'était, on a fait des recherches et j'ai trouvé le métier de l'hôtellerie, je me suis renseignée, et avec la conseillère d'orientation, y avait que, ben, pleins de, ben sur internet, et voilà, et puis j'ai vu que ça, ça m'intéressait vraiment, en plus avec le domaine du luxe, et je trouvais que ça correspondait vraiment à ma personnalité, à mes affinités, et du coup, je me suis dirigée vers ça.

IRV : d'accord, donc ça dès la 1^{ère} en fait vous avez commencé à chercher ?

AT : oui, c'est dès la 1^{ère} que j'ai sue...

IRV : d'accord.

AT : enfin mi- première, fin première.

IRV : d'accord.

AT : et j'ai dû terminer quand même... ouais... (sourires) !

IRV : puisque en MAN, il faut obligatoirement un Bac, donc voilà.

AT : ouais, et je ne pouvais pas changer, j'avais pas envie de redoubler, donc...

IRV : est-ce que vous avez fait des portes ouvertes ?

AT : l'année dernière, non.

IRV : ni... et l'année d'avant ? peut-être justement sur la filière MAN ?

AT : la filière MAN, non j'avais pas fait du tout, j'avais pas eu le temps.

IRV : non, vous avez juste en fait...

AT : ouais...

IRV : regarder avec votre conseiller donc comme vous disiez ?

AT : ouais, voilà.

IRV : pour l'orientation. Peut-être des recherches sur internet ?

AT : ouais, des recherches sur internet.

IRV : d'accord.

AT : et voilà, enfin après tout ce que j'ai regardé...

IRV : et du coup, comment vous avez découvert, la MAN, sur le Lycée Albert de Mun ?

AT : ben, en fait j'ai regardé... je ne savais pas qu'on devait faire une Mise à Niveau au début pour rentrer en BTS, je voulais faire directement en BTS, sauf que après on m'a dit que Non, je peux pas, et du coup la Mise à Niveau, j'ai regardé les Mises à Niveau sur Paris, et j'ai regardé l'une des

meilleures et du coup y avait Albert de Mun dans les mieux... dans les mieux classés, du coup j'ai mis les mieux classés et puis voilà et j'étais prise à Albert de Mun.

IRV : d'accord. C'était votre 1^{er} choix Albert de Mun ?

AT : non.

IRV : non ?

AT : c'était Guillaume Thirel.

IRV : Guillaume Thirel, d'accord, et vous avez été après donc sollicité suite à votre parcours ABP, vous avez eu des entretiens ?

AT : oui, j'ai eu un entretien ici.

IRV : oui !

AT : et donc c'est tout.

IRV : d'accord. Et après suite à cet entretien, on vous a validé en fait

AT : ouais, on m'a validé directement.

IRV : d'accord. Pas de regret que ça ne soit pas votre 1^{er} choix ?

AT : Albert de Mun ?

IRV : oui.

AT : ben en fait je devais aller à Jean Drouant, sauf que APB, (rires), ouais en fait, c'est ça, c'est public, moi je voulais aller en public, je ne savais pas que c'était un privé au début ici !

IRV : d'accord.

AT : et, du coup, comme je voulais aller à Jean Drouant, c'était en 3^{ème}, en j'ai mis un peu, à part Guillaume Thirel qui était mon 1^{er} choix, j'ai mis un peu obligatoirement, et du coup y avait Albert de Mun en 2^{ème} choix, et puis en 3^{ème} choix y avait Jean Drouant, au final, en fait j'ai été accepté sur l'entretien mais je sais pas pourquoi c'était en attente sur la 1^{ère} phase d'APB, sur, ben Albert de Mun, du coup Jean Drouant c'était en 3^{ème} place et j'ai été accepté à Jean Drouant du coup, et fallait que j'appuie ben sur « confirmé » sauf que j'ai oublié, et du coup à la 2^{ème} phase, ben ça m'a fait « démissionné » du coup, je suis venue, ben je suis allée ici.

IRV : ouais

AT : bon, je ne suis pas déçue non plus mais bon...

IRV : pas de regrets quand même ?

AT : ben juste, ben du coup juste pour le privé ça me, ça m'a un peu, j'ai toujours été en public,

IRV : d'accord.

AT : mais bon, ce n'est pas, non Guillaume Thirel c'est pareil, Mise à Niveau partout.

IRV : d'accord. Le parcours sur cette année de MAN qui vient de s'écouler, c'est vraiment ce que vous vous attendiez ?

AT : ah, oui vraiment ça m'a vraiment, oui, ah moi ça m'a conforté totalement dans l'idée que c'est vraiment ce que je voulais faire.

IRV : d'accord.

AT : mmm, ah oui !

IRV : c'est, c'est catégorique au moins !!!

AT : oui (rires), c'est vraiment, ouais, c'est vraiment le métier que je veux faire ! J'ai trouvé ma voie quoi !!

IRV : et ben tant mieux c'est le but justement aussi de, de...

AT : ah bah ouais.

IRV : conforter sur cette année, que vous puissiez continuer après sur les 2 ans à venir, tranquillement, correctement et que vous puissiez vous épanouir en fait vraiment dans ce que vous souhaitez. Donc, du coup pour vous l'hôtellerie, donc toute à l'heure vous parliez de l'hôtellerie de Luxe...

AT : oui.

IRV : c'est ce que vous vous prédestiniez plus tard ?

AT : oui, plutôt dans le Management, côté hébergement.

IRV : d'accord. Est-ce que vous vous êtes renseignée déjà un petit peu sur ses filières ?

AT : non.

IRV : est-ce que vous avez été voir justement des Salons, par exemple ?

AT : ah oui j'ai été voir des Salons l'année dernière du coup, les Salons, ben heu je sais plus comment ça s'appelle, mais c'est des Salons à Paris à propos des métiers de l'hôtellerie.

IRV : avec Studyrama ?

AT : oui, je crois, ah ! oui ben je crois que c'est ça ! Et j'avais rencontré des écoles.

IRV : d'accord.

AT : mais elles étaient un peu chères en fait, mais au moins j'avais rencontré des élèves, ils m'ont un peu raconté ce qu'ils faisaient, comment c'était, etc, moi j'étais en admiration un peu là-bas, pourtant je voulais trop aller dans l'hôtellerie, donc voilà.

IRV : donc, là en fait la place est trouvée ?

AT : ouais.

IRV : donc pas déçue du coup ?

AT : ah, non !

IRV : et puis vraiment pas étonnée en fait.

AT : ah non

IRV : de tout ce qu'on vous avait demandé cette année sur votre cursus ?

AT : ben non, mouais au début c'était un peu difficile quand même, les règles, les machins, et tout, mais au final moi ça me va, les règles ne sont pas trop, enfin ce n'est pas, enfin c'est exigeant, mais on s'y fait bien sûr.

**Enquête longitudinale
Étudiants entrés en MISE A NIVEAU
en septembre 2017**

Lycée Albert de Mun

**Enquête en milieu de formation
1^{ère} année de BTS Hôtellerie**

Janvier 2019

Introduction (présentée aux élèves) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années qui porte sur l'enseignement technique et professionnel vous avez été interviewé l'an dernier et je vous en remercie. Nous poursuivons nos travaux un an après c'est pourquoi nous revenons vers vous avec ce nouveau questionnaire

Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants.

Comme l'an dernier, cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les données resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Questionnaire :

1. Naissance du projet :
 - a. Pouvez-vous raconter comment est né ce projet dans l'hôtellerie.
 - b. Quels sont d'après vous les éléments « déclencheur » de ce projet ?
 - c. Qui a influencé votre projet ?
 - d. Quelle est la position de vos parents sur ce projet ?
 - e. Quelle a été l'influence de vos parents de ce projet ?
 - f. Combien de temps s'est-il écoulé entre votre envie de rentrer dans cette profession et le moment où vous avez pris cette orientation ?

2. Entrée en bac professionnel :
 - a. Pouvez-vous raconter votre arrivée dans la classe en début d'année
 - b. Qu'avez-vous découvert ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a plu ?
 - d. Qu'est-ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est-ce qui vous a déplu ou déçu ?

3. Formation depuis le début de l'année dernière :
 - a. Racontez comment les choses se sont passées
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier
 - d. Contact avec les enseignants des matières professionnelles
 - e. Y a t il du changement par rapport aux matières générales ?
 - f. Si oui lesquels ?
 - g. Si non quels difficultés persistent ?

4. Premier contact avec le milieu professionnel lors du premier stage:
 - a. Qui a trouvé le stage ?
 - b. Comment s'est faite l'affectation dans ce stage ?
 - c. Quels furent les critères pour définir ce choix ?
 - d. Quelle fut l'influence des professeurs ?
 - e. Quelle fut l'influence de vos parents ?
 - f. Qu'avez-vous découverts ?
 - g. Qu'est-ce qui vous a le plus étonné ?
 - h. Qu'est-ce qui vous a plu ?
 - i. Qu'est-ce qui vous a déplu ?
 - j. Ce que vous avez découvert est-il conforme à l'image que vous en aviez ?
 - k. Si oui pourquoi ?
 - l. Si non pourquoi ?

5. Est-ce que ce stage confirme votre choix ?
 - a. Ce que vous avez découvert renforce-t-il votre choix ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?
 - d. Quelles sont les questions que vous vous posez pour lesquelles vous voudriez avoir des réponses ?
 - e. Vers quel type de stage vous voudriez aller maintenant ?
 - f. Quelle image avez-vous de l'activité professionnelle à l'issue de ce stage ?
 - g. Quel type d'emploi aimeriez-vous avoir plus tard compte tenu de ce que vous venez de vivre ?

6. Questionnaire pour ceux qui ont changé d'orientation :
 - a. Vous étiez en MAN Hôtellerie l'an dernier et vous avez changé d'orientation, que faites vous maintenant ?
 - b. Pourquoi ce changement ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a fait changer d'orientation ?
 - d. Qu'est-ce que vous avez découvert l'an dernier qui vous a déçu ?

Mercredi 27 mars 2019

IRV : allez-y.

OB : Olivier Baumont MHR 1.

IRV : pouvez-vous me reparler un petit peu de votre année de MAN, ainsi que le stage qui a suivi ?

OB : alors l'année de MAN c'est très bien passée, j'ai découvert le monde de l'hôtellerie-restauration, j'y suis allée de base pour le monde de la cuisine et du bar un petit peu, et puis j'étais plus, je me suis dit, après les, la gestion et le management que j'ai appris en cours je me suis dit que c'était possible d'ouvrir un établissement, de faire de la gestion, en gros, donc je me suis plus intéressé vers la gestion, j'ai fait mon stage en bar, service du bar, donc ça c'est hyper bien passé, juste j'ai pas eu beaucoup de responsabilités, je faisais pratiquement que du service, et c'était pas du service très, très... comment on peut dire ça... c'était du service à la va vite quoi c'est, on posait.

IRV : plutôt Brasserie peut-être ?

OB : voilà.

IRV : d'accord.

OB : sauf que c'était au Hilton Paris Opéra, mais c'était pas très...

IRV : moins sophistiqué on va dire.

OB : voilà moins sophistiqué...

IRV : d'accord.

OB : que dans d'autres établissements sûrement voilà. Donc là je vais le faire au Ritz, cette année mon stage, donc je le fais en room-service, donc pour voir un petit peu ce qui se passe dans les autres services de la restauration, et donc pour plus tard faire de la gestion mais dans un hôtel, que basé sur tout ce qui est restauration.

IRV : d'accord. Donc le choix de vos stages ne sont pas anodins en fait ?

OB : non.

IRV : puisque voilà la gestion, apparemment ça à l'air d'être comme on dit votre « dada ».

OB : c'est ça.

IRV : donc le 1^{er} stage en MAN, c'est relativement bien passé, est-ce que je comprends ? ça vous a donc conforté dans votre choix ?

OB : oui.

IRV : et poursuivre sur de l'hôtellerie ?

OB : oui, mais conforté sur faire de la gestion et pas du service.

IRV : donc le choix est vraiment arrêté du coup donc voilà. Cette année, comment c'est passé votre année en MHR ? puisque nous sommes sur une nouvelle réforme en plus.

OB : elle s'est plutôt bien passé. Elle était un petit peu courte, sinon on a eu beaucoup de gestion, on aurait peut-être, parce que en service, dans la matière service on a pas eu beaucoup de cours sur le vin, si je peux citer Mr Luzeau, ce qui ont eu le Bac Pro Cuisine ont eu avant en Bac Pro, on l'a pas eu, on aurait peut-être pu avoir une heure de plus pour apprendre bien les vins, voilà.

IRV : vous auriez aimé que ça soit mis en fait, qu'il y ait en fait une heure ou deux dédié vraiment spécialement pour la connaissance...

OB : de la sommellerie.

IRV : d'accord.

OB : et sinon, on n'a pas eu beaucoup de cuisine mais bon ça me déplaît pas parce que c'est pas trop mon truc, mais sinon l'année top.

IRV : d'accord, donc, là je vois ça, apparemment, c'est, voilà ! Et donc le stage donc que vous allez faire cette année donc plus spécialisé sur de la gestion, sur tout le temps où vous allez quand même prendre le temps aussi de faire peut-être un peu de cuisine même si... ?

OB : j'ai demandé à mon maître de stage si je pourrais être polyvalent, avoir des responsabilités et tout, il m'a dit que c'était si je montrais que j'avais les capacités donc c'est à voir, c'est-à-dire...

IRV : d'accord. Donc motivé quand même pour ce stage.

OB : oui.

IRV : vous en attendez quoi d'ailleurs de ce stage ?

OB : déjà c'est dans un bel établissement pour le coup, c'est au Ritz, donc de voir la gamme Palace, bon c'est un 5 étoiles, mais c'est service Palace, donc de voir comment ça se passe dans un vrai bel établissement et de voir l'organisation du room-services parce que je n'ai pas encore vu ça et voilà.

IRV : très bien. Quelle option l'an prochain ?

OB : alors j'hésite du coup entre option restaurant et option hébergement.

IRV : d'accord.

OB : parce que y aurait plus de gestion en hébergement, donc je pense plutôt aller vers l'hébergement, et y aura pas les techniques de service vu que j'ai pas envie d'être serveur, tout ce qui est service, tout ce qui est connaissance des produits et tout, j'aurais pas ça à savoir puisque c'est bien savoir mais bon ça va pas me, si je suis noté sur ça, ça va me pénaliser donc.

IRV : oui, et puis vu que votre choix est arrêté depuis maintenant, depuis l'année dernière, donc ça fait 2 ans maintenant si on compte cette année, sur la gestion pour vous c'est...

OB : oui, vaudrait mieux faire hébergement, et en plus, enfin Mr Coulangeon il sera pas là l'année prochaine, mais je pense vraiment que l'hébergement c'est, j'ai pas, on a pas encore fait les chambres et les choses comme ça, mais ça peut me passionner.

IRV : hâte d'essayer en fait !

OB : oui c'est ça.

IRV : très bien et ben je vous remercie !

OB : merci à vous.

Jeudi 28 mars 2019

AD : bonjour, je m'appelle Alexandre Domerge, je suis en 1^{ère} année de BTS.

IRV : donc bonjour. Donc, pouvez-vous me faire un point par rapport à votre Man ?

AD : du coup l'année dernière je suis rentré en mise à niveau, après avoir passé un Bac ES, l'année elle s'est passé assez rapidement, mais c'est vraiment ce dont je m'attendais, c'est-à-dire on fait vraiment de tout, on voit tout ce qui est hébergement, tout ce qui est restauration, ce qui nous permet de nous faire une idée pour ce qu'on veut faire plus tard dans ce domaine-là.

IRV : d'accord. Pour vous avec le Bac ES, donc du coup les chiffres, on maîtrise quand même...

AD : oui.

IRV : la gestion a été du coup un point fort pour vous ?

AD : un point fort, moyen, parce que forcément j'avais des facilités, même si j'y arrivais, mais après il faut quand même continuer à travailler un peu (IRV : bien sûr) parce que sinon ça va être, c'est compliqué mais sinon dès que je travaillais, oui c'était assez facile vu les connaissances que j'avais déjà grâce au ES.

IRV : d'accord. Vous avez rencontré sinon dans les matières, même si c'est des matières que vous connaissiez déjà, des difficultés ? ou au contraire vous vous êtes épanoui pleinement ?

AD : non pas vraiment de difficultés, parce que toutes les méthodes je les avait déjà acquises grâce au Bac, du coup pas vraiment de difficultés, juste un petit peu en service, mais ça c'est par rapport à des problèmes personnels, mais voilà.

IRV : d'accord. Au niveau du stage du coup, en Man déjà comment ça s'est passé ? Comment vous l'avez trouvé ?

AD : Mon stage en Man, je l'ai fait au Royal Monceau, grâce à l'intermédiaire de l'école vu qu'ils sont partenaires, ça s'est bien passé, au départ c'était un peu compliqué notamment dans la vitesse d'exécution, il fallait que j'essaie d'aller le plus rapidement et au fur et à mesure c'était de mieux en mieux.

IRV : d'accord. Quel poste ?

AD : j'étais en cuisine, au petit-déjeuner.

IRV : au petit-déjeuner, d'accord.

AD : et les horaires aussi étaient un peu compliqué mais ça c'est normal.

IRV : des petites coupures ?

AD : non, mais je commençais vraiment très tôt.

IRV : d'accord. C'est un petit peu ce que vous attendiez quand même au niveau du stage ? au niveau de la difficulté, des horaires... ?

AD : oui notamment, parce que déjà vu que c'est le petit-déjeuner forcément je savais que je devais commencer tôt, ensuite des difficultés, oui parce que en même temps c'est logique c'est un palace du coup il faut que tout soit parfait, il faut qu'il y ait aucun problème du coup je m'y attendais et ça m'a vraiment aidé pour maintenant.

IRV : d'accord. Donc du coup, bénéfique ce stage ?

AD : oui, totalement.

IRV : ça fait réfléchir donc du coup pour le MHR cette année ?

AD : voilà.

IRV : ça a conforté donc votre choix ?

AD : oui. J'avais déjà mon choix et ça l'a, comme vous l'avez dit ça l'a conforté, je sais que maintenant je vais me diriger vers la cuisine.

IRV : d'accord.

AD : c'est sûr et voilà.

IRV : donc cette année pour vous, quel bilan vous en tirez ?

AD : assez mitigé, parce que, déjà vu que cette année, c'était une année de tronc commun, on n'a pas fait tant de cuisine que ça forcément...

IRV : oui.

AD : on en a fait encore moins qu'il y en avait en mise à niveau, et du coup, mais dans certaines matières professionnelles, ça allait, mais d'autres moins, moins bien, vu que j'aimais pas du tout, par exemple le service, ça m'intéresse pas du tout, du coup on peut le dire que c'est vraiment une mauvaise année en service.

IRV : vous avez un peu négligé un petit peu cette matière ?

AD : voilà.

IRV : pour privilégier d'autres ?

AD : voilà, c'est ça.

IRV : d'accord. Donc, les difficultés sont surtout en service ?

AD : oui surtout.

IRV : pas d'autres matières ? la gestion ? du coup c'était la continuité de la Man ?

AD : voilà, si je travaillais ça allait, si je ne travaillais pas ça n'allait pas.

IRV : d'accord.

AD : mais c'était dans la continuité des facilités du Bac ES.

IRV : d'accord. En MHR, vous avez une nouvelle matière, en ingénierie.

AD : oui, en ingénierie.

IRV : voilà, contrairement à la Man, donc nouvelle matière. Comment ça s'est passé pour vous ?

AD : au départ c'était un peu compliqué, mais au fur et à mesure c'est facile parce que on a que à apprendre, ce n'est même pas, ce n'est pas de la logique, c'est vraiment juste du par cœur, du coup, il suffit d'être attentif un peu en cours et d'apprendre, mais ça ira, c'est vraiment facile dès qu'on apprend le minimum les définitions en MHR.

IRV : d'accord. Ça ne vous a pas trop stressé en fait le volume horaire, et faire des DST le samedi ?

AD : DST, non, c'était vraiment quand même assez fatiguant, parce que, du coup des DST le samedi plus les contrôles dans la semaine ça fait vraiment beaucoup de travail, mais du coup assez fatiguant, mais sans stress non plus apparemment.

IRV : d'accord. Donc là, vous allez faire un autre stage ?

AD : oui.

IRV : A quel endroit et sur quel poste vous savez ?

AD : je vais faire mon stage au Hilton à Evian-les-Bains.

IRV : bien.

AD : donc j'ai trouvé grâce, pareil grâce à l'école, vu qu'ils sont partenaires, et je vais le faire en cuisine encore, toujours.

IRV : d'accord.

AD : et ils vont me prendre en CDD, en 5^{ème} mois, en tant que saisonnier.

IRV : d'accord, très bien !

AD : et ils m'ont dit que je passerais sur tous les points de restauration.

IRV : d'accord. Ça vous donnera un petit plus d'expérience...aussi...

AD : voilà c'est ça...

IRV : du coup... à votre demande quand même où c'est eux qui vous l'ont proposé et vous avez dit oui ?

AD : j'ai eu, c'est moi qui ait fait plusieurs demandes dont le Hilton, j'avais aussi le choix avec le Ritz, et avec d'autres bels établissements et c'est moi qui ai choisi le Hilton.

IRV : d'accord. Bon choix, c'est, quand même bien là-bas aussi. Qu'est-ce que vous attendez exactement de ce stage ?

AD : déjà donc d'acquérir encore plus d'expérience, et ensuite quand je vais rentrer du coup en 2^{ème} année de BTS avoir le niveau suffisant pour ensuite plus tard soit ne pas commencer en tant que

commis dans mon prochain travail, donc même si c'est chef de parti, donc acquérir assez d'expérience, voire de nouvelles choses, apprendre le plus de choses.

IRV : d'accord. Et donc, vous m'avez dit pour l'année prochaine ?... vous souhaitez option cuisine.

AD : voilà c'est ça.

IRV : d'accord. Très bien, et ben écoutez c'est tout ce que je vous souhaite en tous les cas, de réussir la suite et surtout votre BTS.

AD : merci.

IRV : merci bien.

Mercredi 27 mars 2019

MH : alors, je m'appelle Maxime Hernandez et j'ai 23 ans. Je suis en BTS MHR 1, donc...les questions je m'en rappelle plus trop.

IRV : alors revenons sur votre année de MAN surtout, donc on va refaire un petit bilan, comment ça s'est déroulé, le stage aussi, est-ce que la MAN du coup vous a bien servi pour le stage ? c'était nécessaire ?

MH : alors on va dire que la MAN c'est très bien passée, j'étais plus passionné par la cuisine de base, donc j'ai fait un stage en cuisine au Westminster à Opéra, gare Opéra, j'étais chef de partie et commis de cuisine, j'ai commencé en tant que commis de cuisine pour finir après en chef de partie. L'ambiance de groupe était très bien, l'ambiance de travail aussi, le seul problème, le seul bidule que j'ai eu c'était que c'était un peu trop répétitif, j'étais un peu, un peu on va dire déçu du stage parce que c'était un peu trop répétitif, après. Je me suis aperçu en fin de stage que ce n'était pas vraiment la cuisine qui m'intéressait que c'était plutôt un loisir, que je le vois plus comme un loisir, donc on aura entamé l'année de BTS avec d'autres objectifs. Cette année j'ai préféré me concentrer sur la gestion et sur tout ce qui était administration dans l'hôtellerie-restauration.

IRV : d'accord.

MH : donc c'est pour ça que je fais mon stage cette année chez Butard-Enescot en tant qu'Assistant Commercial...

Le téléphone d'Isabelle Rozie-Verdenet sonne...

IRV : excusez-moi...

MH : y a pas de soucis...qu'est-ce qu'on disait ?

IRV : donc vous faisiez votre stage dans la gestion...

MH : c'est ça.

IRV : voilà.

MH : Butard-Enescot, alors en tant qu'Assistant Commercial. Cette année c'est très bien passée au niveau du côté gestion, le seul bidule que j'ai c'est que, par l'expérience que j'ai acquéri en 2 ans, de l'hôtellerie-restauration, je me suis aperçu que au bout d'un an, on a vraiment vite acquéri ses compétences sur le côté service, que sur le côté pas cuisine, parce que cuisine c'est vraiment plus technique que le service, mais le service, voilà maintenant je fais des extras au Collectionneur, j'ai eu la chance de pouvoir travailler dans les services du room-service, banquet, restaurant, le bar aussi, donc j'ai un peu fait le tour du côté de service, du côté tout ce qui est de la restauration, et je me suis aperçu que voilà, je préférerai m'enrichir maintenant dans le côté administratif, commercial, donc c'est pour ça que par la suite après mon BTS sûrement je poursuivrais dans une école de Commerce pour continuer à, mais une école de Commerce qui est vraiment spécialisée aussi dans l'hôtellerie-restauration, parce que de luxe, qu'est-ce qui me plaît aussi dans l'hôtellerie-restauration c'est ce côté luxueux qu'on a...

IRV : le savoir-faire à la française en fait ?

MH : voilà, le savoir-faire à la française, parce que dans les pays, après dans les autres pays Américains c'est plutôt de l'art qu'on fait, alors qu'ici c'est plus gastronomique, luxueux c'est vrai, non mais c'est tout, mais voilà.

IRV : très bien. Donc, du coup l'option l'année prochaine ?

MH : l'option pour l'année prochaine, donc j'étais un peu septique entre l'hébergement et la restauration, l'hébergement c'était une des formations, bon mais on va dire c'est une des formations qu'on a pas vraiment eu le temps de vraiment bien acquérir en 2 ans d'études, c'est pour ça que l'hébergement m'intéressait bien, maintenant je me suis aperçu que en hébergement on a avait pas, c'était un autre métier qu'il fallait acquérir, donc étant donné que je sais un peu ce que je souhaiterais

faire après par la suite, je vais continuer dans la restauration je pense, donc je crois que c'est l'option... B.

IRV : il me semble que c'est l'option B oui.

MH : donc voilà.

IRV : très bien. Vous avez encore 2/3 jours pour réfléchir il me semble donc...

MH : administratif...

IRV : voilà, donc on va peser le pour et le contre, après voilà.

MH : après je sais que la restauration, voilà on va étudier le 20, bon après c'est spécial, mais on va dire, moi mon but maintenant c'est d'avoir mon diplôme à la fin de mon année et de poursuivre après dans ce que j'ai envie de faire.

IRV : c'est un très beau but en tous les cas. Et bien en tous les cas je vous remercie.

MH : de rien.

IRV : bonne journée.

Jeudi 4 avril 2019

IRV : quand vous voulez.

CJ : j'ai 19 ans, je m'appelle Caroline Juillard, et je suis en BTS.

IRV : très bien.

CJ : c'est bon ?

IRV : donc nous allons reparler de l'année de Man.

CJ : ok.

IRV : est-ce que ça vous apporté des difficultés ? des connaissances ?

CJ : comme j'ai fait un Bac Général, c'est vrai que ça m'a bien remise à niveau, je trouve que l'année était plutôt bien faite, enfin j'ai appris toutes les bases en service, en cuisine, après ça a bien été en stage, donc pour moi si c'était bien.

IRV : une année, pour vous bilan positif quand même ?

CJ : positif.

IRV : oui, pas de points négatifs ? des choses qui ont été plus dures ou plus compliquées ?

CJ : après le stage était un peu plus difficile parce je n'avais jamais fait un stage dans ce domaine.

IRV : oui.

CJ : après j'ai bien appris donc c'est ce qui compte.

IRV : d'accord. Le stage que vous avez fait en MAN justement, est-ce que par rapport à tout ce que vous avez étudié pendant l'année vous a servi ?

CJ : moi, j'ai fait 4 mois de stage en fait en cuisine, donc quand même les bases que j'avais appris m'ont servi, après ça reste le monde de l'entreprise, c'est quand même différent de l'école, mais ça m'a quand même servi.

IRV : des difficultés peut être rencontrées ?

CJ : je dirai peut-être la vitesse, on ne demande pas la même exigence d'une entreprise qu'à l'école.

IRV : oui.

CJ : enfin après on s'habitue, on apprend, même les horaires, enfin les heures sont quand même beaucoup plus conséquentes.

IRV : vous vous attendiez à ça ?

CJ : oui quand même, peut-être pas à ce point-là, mais quand même si, un petit peu.

IRV : d'accord. Pas déçue quand même ?

CJ : non, non, non, pas du tout.

IRV : non ?

CJ : non vu que j'y retourne cette année...

IRV : d'accord !

CJ : ça ne m'a pas dégoûté on va dire !

IRV : d'accord. Ça vous a donc conforté ?

CJ : oui voilà c'est ça !

IRV : dans votre poursuite ?

CJ : à un moment donné il y a eu du progrès, donc on se dit voilà que c'est jouable.

IRV : d'accord. Par rapport à cette année, donc MHR, nouvelle réforme du BTS, vous êtes en plein dedans, comment ça s'est passé cette année pour vous ?

CJ : bien, après je trouvais qu'il n'y avait franchement pas beaucoup de pratique.

IRV : c'est ce qu'il vous manque ?

CJ : je pense c'est ce qu'il manque.

IRV : le système ateliers en fait...

CJ : moi j'ai fait un bac général donc on va dire que tout ce qui est culture générale, langues étrangères, par expérience j'en ai beaucoup fait, et après peut-être ce qu'il me manque à moi c'est peut-être plus la pratique et inversement avec ceux qui ont fait bac pro ou bac techno.

IRV : d'accord. Donc vous, vous auriez préféré plus ?

CJ : pour moi j'aurais préféré plus équilibré en fait.

IRV : Oui, moins d'ateliers ? plus de TP ?

CJ : oui c'est ça.

IRV : comme vous aviez procédé en MAN ?

CJ : peut-être plus pratiquer. Vraiment faire moitié théorique moitié pratique en fait.

IRV : pas de grosses difficultés sinon ?

CJ : non sinon franchement ça s'est bien passé, en gestion et tout il y a eu aucun problème.

IRV : vous vous attendiez à ça quand même sur du MHR ?

CJ : je pensais qu'il y aurait beaucoup de pratique en fait, pour la gestion je n'ai pas été surprise, en même temps c'est normal mais je pensais qu'il y aurait beaucoup plus de pratique.

IRV : d'accord. Ce stage que vous allez bientôt faire, comment l'appréhendez-vous ?

CJ : je vais y aller on verra bien, je ne suis pas particulièrement stressée, après il faut apprendre, donc non ça va.

IRV : vous le faites encore en cuisine ?

CJ : oui je vais faire 4 mois cuisine-pâtisserie.

IRV : et pâtisserie !

CJ : mais j'avais aussi la pâtisserie l'an dernier.

IRV : d'accord.

CJ : voilà.

IRV : pâtisserie c'est un choix voulu de votre part ?

CJ : oui je suis plutôt plus pâtisserie moi quand même à la base.

IRV : d'accord.

CJ : mais bon ça reste encore les deux, et puis à l'examen j'ai les deux, donc autant voir les deux.

IRV : tout à fait, ça vous donne quelques bonnes bases...

CJ : oui voilà c'est ça...

IRV : et puis de la connaissance personnelle

CJ : tout à fait...

IRV : ... si vous ne voulez pas continuer.

CJ : oui c'est ça.

IRV : donc pour vous, vous n'appréhendez pas donc ça c'est déjà un grand point positif. L'option l'année prochaine ?

CJ : moi j'ai pris option B.

IRV : l'option B donc cuisine. Vous avez des projets ensuite ?

CJ : après je pense que je vais peut-être essayer de passer un CAP Pâtisserie, éventuellement faire un BTN.

IRV : d'accord.

CJ : je ne sais pas si vous connaissez.

IRV : oui.

CJ : voilà j'aimerais bien faire ça.

IRV : donc c'est pareil c'est assez intensif aussi, mais si vous avez des bonnes bases pour vous...

CJ : oui, voilà c'est ça.

IRV : il n'y a pas de ...

CJ : vu que je travaille beaucoup de mon côté je me dis que c'est jouable, on verra !

IRV : très bien, et bien je vous remercie.

CJ : de rien !

Jeudi 4 avril 2019

NLR: je m'appelle Nina Le Ray, je suis actuellement une élève de BTS 1^{ère} année au Lycée Albert de Mun, et j'ai ...et allez-y, allez-y.

IRV : d'accord. Donc on va revenir sur cette année justement de Mise à Niveau, avec le recul pour vous, est-ce que ça été nécessaire pour certaines (mot inaudible), comment ça s'est passé ?

NLR: alors l'année de Mise à niveau, oui je pense qu'elle a été nécessaire puisqu'elle nous a donné quand même beaucoup de bases qui nous ont aidées cette année, en revanche au niveau des questions sur les produits, comme le vin en restaurant, même un peu la cuisine, contrairement au Bac Pro, au Bac Technologique que l'on retrouve du coup en année de BTS, on s'est retrouvé un petit peu effectivement désavantagés malgré que l'on était meilleurs à l'écrit, meilleurs en gestion qui ne représente pas du tout maintenant notre emploi du temps de 13h00, 13h00 de gestion imaginez-vous ce que c'est, j'étais folle.

IRV : c'est énorme.

NLR : l'on a su par contre que l'on était avantagés, également en français, dans les langues également, nous avons eu un super bon professeur des fois en Man qui nous avait donné vraiment tout le vocabulaire de l'hôtellerie-restauration, donc qui nous a vraiment, vraiment beaucoup aidé pendant cette année.

IRV : d'accord. Donc cette année de Man a quand même été nécessaire pour vous, pour du MHR, ça vous a servi aussi pour le stage peut-être ? cette Mise à niveau justement ?

NLR: alors cette Mise à niveau, oui. Alors ce que j'ai appris en cours ne m'a pas forcément aidé pendant mon stage.

IRV : d'accord.

NLR : parce que du coup j'ai fait un stage au Radisson Blu Hôtel Ajaccio en Corse, en salle, du coup ce n'était pas du tout... enfin au lycée on voit quand même un service très gastronomique, avec des serveurs posés, qui se passe calmement, mais dans la réalité ça ne se passe pas du tout comme ça, et du coup ce que j'ai appris en cours ne m'a pas du tout aidé en stage, en revanche le stage malgré tout été utile pour me rendre compte que je ne voulais pas du tout faire de service, ce n'est pas du tout mon milieu, ce n'est pas du tout quelque chose que j'apprécie, ça ne me plaît pas, après c'était une bonne expérience professionnelle, du coup je suis partie loin de chez moi donc ça ce n'est pas facile, et puis le monde professionnel de l'hôtellerie-restauration c'est quand même un monde assez particulier, ou si on n'a pas mis les pieds on ne peut pas non plus complètement se rendre compte de ce que c'est, donc si ça m'a quand même permis d'avancer du coup sur mon projet professionnel, de voir aussi ce qui est un vrai manager, parce que du coup j'avais des managers en Corse qui étaient horribles, donc j'ai vu aussi ce qu'il ne fallait surtout pas faire pour manager une équipe, donc malgré tout c'était quand même une bonne expérience pour me permettre de pouvoir avancer sur mon projet.

IRV : ça ne vous a pas quand même malgré les péripéties que vous avez eu pas découragé du coup et conforté dans votre choix de la filière hôtelière ?

NLR : Non, ça ne m'a pas du tout découragé, parce que malgré tout j'aime ce monde de l'hôtellerie-restauration, c'est juste que ce n'était pas le bon poste que je voulais faire, après du coup je me suis rendue compte que je voulais être plus dans des postes de direction qui du coup en service, j'ai fait du service mais il n'y a pas vraiment de direction, et du coup non ça m'a conforté à avoir accès à des postes plus hauts dans l'hôtellerie-restauration.

IRV : d'accord. Donc maintenant vous êtes en MHR.

NLR : c'est ça.

IRV : comment s'est déroulé cette année ?

NLR : pour moi elle c'est plutôt bien déroulé, vraiment sans trop de difficultés, après malgré tout d'avoir fait un Bac Général avant ça nous a donné énormément d'avance sur les autres par rapport même à je ne sais plus, il y a des choses peut-être que l'on capte un peu plus vite que les autres, même par rapport à la quantité de travail c'est quelque chose que je trouve mieux que ce qui était en terminale et en Bac Pro et ceux qui étaient en Bac Technologique, par contre en revanche les produits pour le restaurant, en plus cette année notre BTS a été reformé.

IRV : tout à fait.

NLR : et du coup pour la salle, les demandes en salle pour le BTS pour ceux qui choisiront l'option, les questions et les épreuves sur les produits deviennent vraiment majeures et là par contre je me suis retrouvée vraiment désavantagée parce que toute la connaissance des vins elle est énorme !

IRV : c'est un gros pavé tout à fait !

NLR : énorme. Et cette année comme, enfin les cours se sont déroulés très très vite en restaurant et en cuisine et je trouve que ça n'a pas été assez accentué justement sur les produits et du coup au niveau des contrôles, moi mon sentiment vraiment c'est que l'on s'est senti déséquilibré par rapport à ceux qui avaient fait un Bac Pro Service ou un Bac Technologique.

IRV : mais vous êtes fière de savoir déjà sur 3 ans pour rattraper c'est...

NLR : Albert de Mun, c'est quand même un gros programme que si l'on fait ça en 1 an et demi accéléré c'est compliqué.

IRV : année positive quand même pour vous ?

NLR : année très positive. Je suis très contente de continuer au lycée, au contraire cela m'a donné d'autres choix, je sais ce que je veux faire plus tard, j'ai décidé après du coup de me lancer dans une licence, et un Master, je sais que je veux avancer, toujours en restant dans ce truc-là de l'hôtellerie-restauration.

IRV : donc MHR pour vous c'est vraiment la voie à suivre...

NLR : oh oui. Je suis super contente d'avoir trouvé ma voie à côté de mes camarades qui ne savent pas du tout, qui se réorientent...non c'est 100 % mon truc, j'ai vraiment trouvé ma voie...(inaudible)...

IRV : très bien. J'aurais voulu savoir aussi par rapport au stage que vous allez faire là incessamment sous peu, comment l'avez trouvé, qu'est-ce que vous attendez aussi de ce stage ?

NLR : alors ce stage je l'ai trouvé grâce à mon professeur d'hébergement Monsieur Coulangeon, grâce à ces contacts et puis du coup moi après j'ai fait les démarches de mon côté, j'ai eu deux entretiens. J'ai eu un entretien pour la directrice du coup de l'établissement et l'entretien pour le... L'interview s'interrompt quelques instants car le téléphone de Isabelle Rozie-Verdenet se met à sonner.

IRV : Excusez-moi.

NLR : non pas de soucis.

Reprise de l'interview.

IRV : allez-y.

NLR : donc du coup j'ai passé deux entretiens dont l'un avec la directrice de l'établissement, le second avec le directeur carrément de l'exploitation où ça s'est très très bien passé ou du coup je leur ai dit : « du coup je ne veux pas faire de service, non que ce n'était pas mon truc », mais qu'il me manquait du coup beaucoup de connaissances notamment en hébergement, j'avais des connaissances de rythme mais en lycée en fait...

IRV : ce qui est quand même pratique pour ce que vous vouliez.

NLR : et du coup je leur ai dit que je voulais faire de la réception donc je voulais aussi passer aux étages mais que je voulais aussi voir comment s'organise un événement parce que dans les hôtels au jour d'aujourd'hui on organise.

IRV : c'est très important oui.

NLR : c'est très important tout ce qui est cérémoniaire voilà. Et du coup donc je voulais voir ça. Je voulais aussi voir je leur ai demandé pour la gestion des stocks, comment est-ce que l'on gère les stocks en cuisine, en salle, tout ce qui est blanchisserie, donc je voudrais vraiment un stage très complet mais quand même plus sur de la gestion.

Interview interrompu quelques instants car le téléphone de IRV se met à sonner.

Reprise de l'interview.

IRV : excusez-moi.

NLR : et du coup voilà dans tous ces postes de direction mais aussi une gestion. Je voulais voir aussi comment est-ce que l'on organise un planning en fonction des horaires ou selon les disponibilités de chacun je sais que voilà il y a beaucoup de choses. Donc je voudrais avoir un stage très complet mais plus effectivement au niveau de la direction, de la gestion des choses comme ça.

IRV : d'accord, très bien. Dernière petite question : votre choix d'option pour l'année prochaine ?

NLR : du coup je vais prendre l'option hébergement.

IRV : hébergement, donc l'option C.

NLR : c'est ça.

IRV : je vous remercie !

NLR : il n'y a pas de soucis !

Jeudi 4 avril 2019

IM : Isaure Malarmey je dis ma classe ?

IRV : si vous voulez oui !

IM : Isaure Malarmey, BTS MHR 2.

IRV : bien, donc nous allons revenir un petit peu sur l'année de Man, donc pour vous le bilan ?

IM : au global, ça s'est bien déroulé, moi j'ai pas eu trop de difficulté, après en cuisine en restaurant, on avait un programme très lourd et pas assez de temps parce qu'on avait pas du tout, on avait une heure de théorie par semaine et pour finir le programme c'était vraiment pas, d'ailleurs on a pas fini le programme dans les 2 matières, beaucoup de connaissance en restaurant, sur les vins à rattraper et puis même sur les produits, et donc du coup vraiment pas beaucoup de temps pour le faire, donc ça s'est répercuté sur cette année. Après les autres matières, en hébergement, enfin c'était, moi franchement j'ai eu aucune difficulté, si on s'y mettait ça allait très très bien, la gestion... peut-être la compta-gestion qui était peut-être pas assez travaillée, après on a pas eu beaucoup de temps, sinon les langues ça été, on a bien, on a pu apprendre les bases, donc oui c'était, moi j'ai eu aucun problème, aucune difficulté particulière, ça été, sauf cuisine et restaurant, du coup pas assez de temps pour vraiment apprendre.

IRV : il y aurait eu un mois supplémentaire, ça aurait été nécessaire ?

IM : oui, ça n'aurait pas fait de mal, donc du coup les vins on étaient, on a fait les produits, on a réussi à travailler les produits, mais les vins on était, là cette année on était totalement largués au niveau vin, parce qu'aucune..., enfin on n'a pas le temps d'apprendre....

IRV : oui.

IM : pas le temps de faire le tri de ce qu'on devait apprendre, ça été un peu, à la fin ça été un peu balancer les cours comme ça, et c'est vrai que l'on aurait aimé au moins avoir comme les bacs Technos ou bacs Services, avoir comme une carte avec chaque région, les produits, enfin, vraiment être travaillée...

IRV : plus structuré en fait le cours, enfin que ça aurait été plus structuré...

IM : oui.

IRV : pour justement, vous en amont vous puissiez après refaire...

IM : reprendre...

IRV : et réapprendre, enfin apprendre surtout toutes ces connaissances en fonction des régions, des cépages...

IM : oui, parce que les vins, enfin on n'a pas de notions de vins ni de régions vraiment particulières, c'est apprendre sur le tas, et parfois comme en BTS on a beaucoup plus de trucs à apprendre, parfois ça passe à la trappe la plupart du temps, et en cuisine, en cuisine c'est pas vraiment un problème parce que en TP on arrive quand même à en voir un petit peu, donc ça aide mais c'est vrai que ça aurait parfois été utile.

IRV : d'accord.

IM : Par exemple, rien que prendre plus de TA aussi en cuisine, parce que parfois les bases que on n'a pas et que on se retrouve un peu embêté sur le moment, mais après oui, donc oui un peu plus de cuisine et restaurant ça aurait été bien de pousser un peu plus.

IRV : la Man pour vous ça a quand même été nécessaire ?

IM: oui. Alors oui totalement, sinon cette année ça aurait été impossible à gérer.

IRV : d'accord. Ça vous a servi aussi pour le stage ?

IM : alors le stage, alors moi j'étais dans un palace, et le problème c'est que... et ben en fait dans les palaces, ils ont pas vraiment du tout le temps de former vraiment les stagiaires, alors ben parce que déjà j'étais un stagiaire un peu imposé parce que y avait, enfin ils ne pouvaient plus prendre de commis, commis, donc déjà le chef responsable voulait plus quelqu'un qui était expérimenté que

quelqu'un qui n'avait rien fait, et donc du coup on est restés sur des tâches de base parce que pas le temps de former et parfois enfin même pas du tout de temps et parfois pas la volonté non plus de former. Donc après, si, je pense que si j'avais choisi en dessous 5 étoiles ou 4 étoiles ça aurait été mieux...

IRV : d'accord.

IM: mais bon que oui. Après, c'est toujours utile mais après en stage ils nous ont beaucoup dit que les bases qu'on avait appris à l'école parfois il fallait les oublier et se concentrer sur l'établissement en lui-même, en fait ça dépend beaucoup de l'établissement.

IRV : puisque chaque établissement à son propre fonctionnement...

IM : oui voilà.

IRV : donc...

IM : et c'est vrai que la première chose qu'on nous a dit parfois en arrivant en stage c'est : « il faut oublier ce que vous avez appris à l'école ». Là c'est un peu embêtant... Mais après il y a des connaissances, qui par exemple des connaissances produits ça aide pour parler avec les clients, moi j'ai fait du bar-service, donc du coup ça alimente une conversation, c'est toujours bien.

IRV : bien sûr.

IM : et puis la culture générale aussi, c'est utile quand on est devant les clients surtout quand ils nous posent plein de questions, parfois on arrive à rien qu'avec la région, on arrive à atterrir sur des cultures générales, des livres, des films, et du coup ça aide.

IRV : d'accord. Donc malgré les petits aléas que vous avez rencontrés, dans votre stage, pour vous c'était quand même positif ?

IM : oui, parce que ça m'a quand même permis de voir, selon l'établissement qu'on choisit, ça permet vraiment de voir la façon dont ils travaillent et la qualité qu'ils attendent ça change beaucoup selon les établissements, donc oui c'est quand même, ça a quand même été utile de voir ça et puis même au moment du travail ça c'est bien de voir ce que c'est vraiment, donc en 4 mois ça permet vraiment de voir un peu, beaucoup du monde du travail.

IRV : d'accord. Sur l'année de Man et le stage, est-ce que vous vous attendiez à ça ?

IM : l'année de Man, oui, le stage c'est vrai qu'on n'est pas vraiment préparés à ce qui va se passer on nous balance un peu dedans sans vraiment nous dire comment ça va se passer, c'est vrai que c'est surprenant, mais faut s'accrocher et après c'est une habitude à prendre.

IRV : d'accord. Bon expérience quand même positive sur les deux ?

IM : oui.

IRV : d'accord. Cette année en MHR, comment ça s'est passé ?

IM : alors cette année en MHR, par contre pour le coup je m'attendais pas à ça, parce que comme c'est la réforme on s'est retrouvés avec énormément de comptabilité-gestion, donc 13 heures c'est très très gros, d'ailleurs c'est assez... là à la fin de l'année c'est très très dur même pour Madame, notre professeur, très très dur à gérer et du coup par contre à côté la cuisine et restaurant, l'hébergement ça va pas parce qu'on a le même niveau horaires que l'année dernière, mais cuisine et restaurant on a vraiment absolument pas de temps, enfin c'est pas très bien organisé, on a pas beaucoup... enfin les cours sont très rapides et on a pas le temps de vraiment approfondir les connaissances qu'on est obligés d'avoir et c'est vrai que, avec du coup avec la comptabilité-gestion on a beaucoup d'horaires, et de cours, beaucoup beaucoup de cours, on avait 30 chapitres dans les 2 matières, enfin 15 chapitres dans les deux matières qui sont assez conséquents, on a pas le temps de réviser enfin les matières qui comptent le moins du coup puisque c'est cuisine-restaurant, c'est vrai que on a que deux à trois heures par semaine...

IRV : oui.

IM : en dehors des TP, alors que 13 heures de comptabilité-gestion ben au bout d'un moment on fait un choix quoi, on a la..., moi j'ai préféré vraiment réviser la comptabilité-gestion, qui est plus importante, plus de contrôles, plus de chapitres à réviser, plutôt que le restaurant où on a un peu des cours, un peu balancés comme ça.

IRV : c'est plus sur des ateliers maintenant en plus comparé à l'année dernière ou ce n'était pas des ateliers c'était des TP ?

IM : c'est un peu mal réparti parce que du coup on avait un TP toutes les 5 semaines donc surtout que la moitié du temps on n'avait pas assez de clients donc nous on avait pleins de TP qui ont été annulés, et après en TA, en TA, on a une TA par semaine, c'est assez court quand on veut faire un cours approfondi sur les fromages, par exemple les fromages on n'a pas le temps de faire vraiment un cours approfondi, donc elle a essayé quand même sur les 20 périodes, elle a quand même essayé de faire quelque chose d'appliqué mais avec du temps réduit parce que ça passe vite...

IRV : oui.

IM : et la théorie, c'était un peu mal organisé du coup parce que on a même passé beaucoup de temps aussi à faire des synthèses sur les TP, à revenir sur de l'organisation, du coup c'est du temps en moins sur les cours qu'on a et donc du coup beaucoup de connaissances qu'on n'a pas le temps d'assimiler et d'apprendre.

IRV : donc compliqué en fait la version ateliers, comparé à l'année dernière, ce que vous avez connu en Man où il y avait vraiment des cours spécifiques...

IM : oui...

IRV : ... pour l'apprentissage plus des TP à côté.

IM : oui, parce que l'année dernière on avait quand même 2 TP par semaine, ce qui est assez bien, donc on a le temps de, et puis même aux préparations TP on a le temps de revoir nos produits, et tout ça, donc c'est vrai, il y a un peu un manque de TP du coup, de préparation, parce qu'il y a plein de trucs qu'on n'a pas le temps de voir, et quand on est en TP on a plus le temps non plus...

IRV : bien sûr.

IM : on doit les appliquer donc généralement on passe beaucoup plus de temps à interpellier le chapitre pour savoir comment faire plutôt que vraiment de les faire nous-même et c'est vrai que c'est un peu dommage enfin il faudra trouver un juste milieu entre l'année dernière et cette année niveau court.

IRV : d'accord. Donc plus intensive pour vous cette année, l'année pour le MHR par rapport à la Man en fait ?

IM : oui, du coup il y a beaucoup de cours qu'on doit vraiment plus travailler, après il y a des cours où selon d'où on vient donc par exemple si on est en bac généraux, les cours tout ce qui est français, langues, même comptabilité-gestion, on a plus de facilités que les bacs technos et services et court, parce que du coup on a vraiment tout de suite, normalement pu tout de suite... (interruption de l'interview car le téléphone interne de Isabelle Rozie-Verdenet se met à retentir).

IRV : excusez-moi.

Reprise de l'interview...

IM : on a plus l'habitude de vraiment travailler la théorie que la pratique, donc c'est plus facile à assimiler, ça reste quand même un gros programme à assimiler.

IRV : toute la partie professionnelle pour vous, vous manque du coup ?

IM : oui et puis du coup ils n'ont pas d'autres choix que tous nous mettre au même niveau, ils peuvent pas faire cours particulier et parfois ils oublient que nous les Man on n'a pas le temps de finir le programme parce qu'il y a pleins de conditions parce qu'on est en retard aux STHR et aux Bac Pro qui eux ont beaucoup plus approfondis la techno, mais par contre inversement pour les matières plus théoriques, les bac STHR et professionnels ont un peu plus de mal, parce que, enfin on les a pas, c'est pas quelque chose qu'on leur a assimilé, autant de cours c'est pas quelque chose dont ils ont l'habitude et du coup ça fait vraiment des équilibres parfois selon les matières, entre les 2 catégories.

IRV : d'accord. Le stage maintenant !

IM : le stage !

IRV : qu'est-ce que vous en attendez ?

IM : alors, moi je vais vraiment pour découvrir, enfin vraiment découvrir le monde du traiteur en événementiel, donc je vais le faire chez Butard-Enesco en pâtisserie.

IRV : très bien.

IM : donc il y a un peu de production. Après, normalement les cuisines ils ne vont pas tellement sur les gros événements enfin tout ce qui est stagiaire ou commis, et par contre ils m'ont donné la possibilité si j'avais envie d'y aller, donc si je veux y aller je pourrai y aller. Moi j'attends vraiment de voir, d'approfondir, puisque je vais vraiment être en pâtisserie donc spécialisé, de vraiment approfondir mes connaissances là-dedans, et de me permettre de voir plus de choses, parce que du coup je perds la notion de service et ça me permet vraiment de me concentrer sur la filière que je veux faire après, qui va donc être cuisine, l'option que j'ai choisie c'est cuisine, donc j'espère pouvoir avoir plus de technique et qui vont vraiment m'être utile et voilà c'est vraiment ça.

IRV : c'est déjà un beau projet...

IM : c'est déjà un beau projet !

IRV : voilà... et puis faire un stage comme vous allez faire c'est quand même exceptionnel, c'est rare on va dire surtout sur l'année de BTS, donc parfait pour valider votre projet que vous souhaitez et ça va peut-être vous conforter aussi du coup dans votre choix... ?

IM : oui.

IRV : final...très bien.

IM : oui, oui.

IRV : donc la dernière question c'était l'option...

IM : oui, l'option...

IRV : mais vous l'avez dit, donc l'option B pour vous ?

IM : oui.

IRV : Très bien, je vous remercie.

IM : je vous en prie.

Théo-Vincent OLIVIER - 1^{ère} année BTS Hôtellerie

Mercredi 27 mars 2019

IRV : allez-y.

TVO : alors bonjour, donc je m'appelle Théo-Vincent OLIVIER et je suis en BTS 1^{ère} année.

IRV : d'accord. Alors, est-ce que vous pourriez me reparler de votre année de MAN, l'an passé ?

TVO : bien sûr. Donc cette année de MAN en fait je l'ai faite suite à un BTS MUC que je n'ai pas eu, enfin que j'ai pas obtenu, donc il m'a fallu, en fait j'ai toujours été passionné par l'hôtellerie, je n'ai jamais osé y aller directement, sinon j'y serais allé directement en seconde, et du coup je me suis orienté à cette année de MAN pour pouvoir faire un BTS en Hôtellerie, donc voilà, donc c'était effectivement une passion en fait de l'hôtellerie, et je suis très heureux aujourd'hui d'avoir rejoint ce secteur.

IRV : d'accord. Donc cette filière vous convient bien mieux que MUC en fait ?

TVO : oui, je le vois dans mes résultats notamment puisque j'étais à 7 de moyenne en MUC et là je dois être à 11 donc c'est quand même...

IRV : du progrès, tout à fait.

TVO : oui.

IRV : très bien. Donc cette année de MAN pour vous révélatrice.

TVO : oui.

IRV : pas trop compliqué au niveau du volume horaire, des cours ?

TVO : non. Alors, plus compliqué que le, dans le rythme, le rythme de l'hôtellerie est un milieu quand même un peu, plus chargé que les autres, mais on s'y fait et je pense que c'est mieux d'avoir une mise à niveau avant le BTS pour se mettre un peu dans le bain et aujourd'hui on sait à quoi s'attendre.

IRV : d'accord. Est-ce que les cours que vous avez fait en MUC vous ont servis pour la MAN ?

TVO : oui, oui oui oui oui, le français par exemple, je sens, là alors. Pour la MAN en fait j'avais grillé des étapes. Pour le BTS oui, pour la MAN indirectement oui mais là on a repris des cours de français cette année et là je vois que j'ai des, plus de facilités que j'avais des difficultés en MUC. La gestion, l'importance de la gestion, ça je l'ai bien compris aussi, tout ce qui est Marketing, toutes ces matières-là effectivement oui ça m'a aidé bien sûr et puis j'ai un regard plus commercial que d'autres...

IRV : bien sûr...

TVO : dans mon, dans le domaine et oui ça aide.

IRV : très bien. Alors maintenant vous avez fait un stage l'an passé...

TVO : oui.

IRV : donc pour valider votre année de MAN..., comment l'avez-vous trouvé ? Comment ça s'est déroulé ? et est-ce que ça a conforté surtout votre choix ?

TVO : alors non en fait, pourquoi parce que j'étais donc au Royal Monceau, donc le Palace m'a beaucoup plu, mais j'étais en fait au restaurant « Il Carpaccio », j'étais entouré de personnes d'origine Italienne, avec un fort caractère, ça ne m'a pas du tout correspondu, je n'ai pas le profil pour travailler avec des italiens, et puis j'ai vraiment policher des assiettes et des couverts et du pain sur des tables donc autant vous dire que au bout d'un moment vous avez fait le tour, mais c'était une très belle première expérience.

IRV : d'accord.

TVO : au moins voilà j'ai vu, j'ai dit sur mon CV qu'elle y est intéressante, donc oui c'était un stage intéressant, maintenant non, j'ai bien vu que je n'avais pas envie de faire de la restauration mais plutôt de l'hôtellerie bien plus largement.

IRV : d'accord. Donc en fait ce stage même si ce n'est pas bien passé ça vous a pas dégoûté en fait du domaine hôtelier ?

TVO : ah non ! Non, non, non, non et encore moins du domaine du luxe qui est un milieu que j'adore.

IRV : d'accord. Donc du coup ça a bien confirmé votre choix futur ?

TVO : tout à fait.

IRV : donc maintenant, vous êtes en MHR, puisque le BTS a été reformé.

TVO : oui.

IRV : Comment se passe cette année ?

TVO : cette année, elle se passe bien, je suis le délégué de la classe, donc je suis plutôt content. En terme de résultats je n'ai pas l'impression d'être en grosse difficulté, le 2^{ème} semestre a été un peu plus court, plus intense, donc je me suis un peu vautré par rapport au 1^{er} trimestre puisque j'étais à 13 et là je suis à 11, mais bon voilà forcément là j'ai perdu un peu de points, mais je reste motivé et passionné par ce que je fais et ça je pense que c'est le principal. L'année prochaine va être une année encore plus importante puisque c'est l'année du diplôme, l'avantage c'est qu'ayant fait un BTS MUC, je sais à quoi m'attendre sur la 2^{ème} année, l'intensité que ça représente et la force de travail dont il va falloir faire preuve, et voilà et donc je suis prêt.

IRV : des difficultés peut-être dans certaines matières ou pas du tout ? »

TVO : oui, en gestion, et c'est pour ça que j'ai orienté mon stage dans de la gestion cette année, en restauration collective pour faire comme une forme de soutien scolaire.

IRV : très bien.

TVO : voilà.

IRV : d'accord. Donc vous êtes à quel endroit cette année en stage ?

TVO : je suis chez Compass, dans la nouvelle marque « Exalt », la marque de luxe, voilà.

IRV : d'accord. Donc vous attendez beaucoup...

TVO : je suis à la tour So Ouest.

IRV : d'accord. Vous attendez je suppose beaucoup de ce stage aussi pour vous perfectionner ?

TVO : oui.

IRV : pour apprendre ?

TVO : oui, j'attends beaucoup, mais je vais surtout me donner à fond, pour vraiment apprendre et arriver à l'année prochaine avec des pieds bien sur terre et pas dévaler sous mes pieds.

IRV : très bien. Quelle option pour l'année prochaine ?

TVO : hôtellerie...hébergement.

IRV : d'accord. A, B, où C ?

TVO : hébergement.

IRV : hébergement, d'accord. Et ben écoutez c'est tout ce que je vous souhaite, c'est de réussir en tous les cas et nous nous reverrons bientôt.

TVO : merci beaucoup.

IRV : je vous remercie.

William SIX - 1^{ère} année BTS Hôtellerie

Mars 2019

WS : autre chose pardon et je ne voyais pas énormément de clients, par contre les 2 derniers mois c'était dans un bar le... , c'était vraiment super en plein milieu de la saison ; ils faisaient des grosses soirées, que ce soit la fête de la musique ou il y a tous les artistes qui sont venus à l'hôtel, il y a eu Maître Gims des choses comme ça, donc c'était vraiment super, je n'ai vraiment que des bons souvenirs là-bas, je suis encore en grand contact avec eux parce qu'ils faisaient la saison, donc franchement, l'expérience... (il manque des phrase car c'est incompréhensible...).

IRV : ça vous a conforté du coup dans votre choix de poursuivre l'hôtellerie ?

WS : clairement, clairement oui.

IRV : c'est vraiment votre voie ?

WS : ma voie, ça je ne sais pas, mais en tous les cas ça me montre que...

IRV : d'accord. Cette année vous êtes sur la nouvelle réforme du BTS que l'on appelle maintenant MHR, quel est votre ressenti par rapport à ça ?

WS : j'attends de voir. Enfin vu que je n'ai pas connu vraiment l'hôtellerie avant et l'ancien BTS, du coup je ne sais pas trop où est la différence, en tous les cas on verra.

IRV : par rapport aux cours, est-ce que pour vous c'est un petit peu ce que vous attendiez ?

WS : cette année-là ?

IRV : oui.

WS : franchement je crois que je n'ai vraiment absolument rien appris.

IRV : ah d'accord.

WS : j'ai beaucoup baissé cette année. La Man c'était largement mieux, enfin je ne sais pas, j'ai l'impression d'avoir, pas perdu une année, mais ça désavantage par rapport à d'autres choses au niveau du contenu du cours la 1^{ère} moitié de l'année c'était pratiquement ce que l'on avait en Man, la seconde moitié... par exemple là j'ai 15 de moyenne alors que je ne fiche strictement rien.

IRV : d'accord. Vous avez l'impression en fait que vous n'avez peut-être pas approfondi par rapport à la man plus poussée ?

WS : c'est ça. Je dirais plus en gestion ça j'ai appris quand même, mais tout ce qui est en professionnel franchement... , restaurant c'était vraiment nul je trouve, en cuisine ça ne m'intéresse pas trop, et en hôtellerie bof.

IRV : en fait ce qui vous a plu le plus dans votre passé c'était parce qu'il y avait des TP et c'est parce qu'il y a beaucoup plus d'ateliers et c'est ça qui... ?

WS : zéro. Enfin on n'apprend pas. On n'apprend que de la connaissance presque...

IRV : oui les années de lycée c'est ça.

WS : c'est vrai des fois service dans les assiettes, on a fait zéro flambage, zéro découpe, voilà on n'a fait que du service à table, on a fait zéro animations, encore heureusement j'étais en fin d'année et encore quoi, c'était vraiment une année décevante.

IRV : vous auriez aimé que ça bouge un peu plus on va dire surtout à ce niveau-là ?

WS : surtout oui.

IRV : d'accord. Et au niveau du stage du coup cette année, qu'est-ce que vous allez faire ?

WS : du coup là je pars en Corse 4 mois l'hôtel Les Mouette à Ajaccio, j'ai vu avec mon tuteur pour faire un peu du restaurant gastronomique, brasserie, bar, et peut-être petit déjeuner au room-service un truc comme ça, enfin surtout tout ce qui est restauration, partie restauration, j'ai vu aussi avec lui pour faire une journée ou une 1/2 journée en réception je trouve que aussi c'est bien.

IRV : d'accord.

WS : et il m'a déjà proposé de faire la saison aussi donc j'ai déjà accepté.

IRV : d'accord. Et qu'est-ce que vous attendez du coup de ce stage ?

WS : vraiment découvrir, apprendre, passer des bons moments quand même aussi, je ne sais pas que ça reste un aussi bon souvenir que Abys, que ça soit aussi bien.

IRV : oui parce que Abys vous aviez l'air d'être énormément pressé !

WS : ah oui vraiment un truc de fou franchement ! Au début quand je me dis qu'il y a un mois avant alors que j'étais en train de passer mon bac je ne savais pas ce que j'allais faire de ma vie et un après je suis à servir des stars je me suis dit franchement que je n'étais pas prêt pour ça.

IRV : très bien. Alors maintenant je vais juste vous demander quelle option souhaitez-vous pour l'an prochain ?

WS : restaurant.

IRV : restaurant. Et bien je vous remercie.

WS : merci Madame.

Mercredi 27 mars 2019

LS : Lior Spitezki

IRV : Bonjour LS. Alors je vais juste revenir par rapport à l'année dernière, par rapport à la classe de MAN, donc des choses peut-être à rajouter je pense puisque vous avez fait le stage, comment ça s'est déroulé ?

LS : mon stage il c'est super bien passé, je l'ai fait à la Bastide de Gordes, dans le Sud, début difficile parce que c'était mon 1^{er} stage, donc voilà, mais dans l'ensemble, en plus c'était un Palace donc se plier aux codes, aux règles, et puis au bout de 1 mois j'ai eu une sorte de déclic et là c'était super, je n'étais plus considérée comme une stagiaire, j'avais des vraies responsabilités, j'ai adoré, et j'ai même prolongé d'une dizaine de jours en extra, je suis restée jusqu'à presque la fin de la saison, jusqu'à début septembre, et voilà, et du coup j'y retourne cette année.

IRV : donc très belle expérience pour vous, ça vous a vraiment conforté dans le choix de l'hôtellerie ?

LS : totalement. L'hôtellerie et du coup de la restauration, et pas autre chose voilà totalement.

IRV : d'accord. Si je reviens un petit peu sur l'année de Man, puisque nous nous sommes déjà rencontrés, on a fait un petit bilan à chaud, maintenant avec le recul, la Man était vraiment nécessaire pour vous ?

LS : oui, pour avoir des notions en restaurant, en hébergement, en cuisine, on arrive au moment où l'on savait de quoi on parlait, j'aurais pu faire ce stage sans avoir fait de Mise à niveau, mais je ne saurais pas de quoi je parle en arrivant là-bas, donc c'est nécessaire si l'on ne vient pas de l'hôtellerie.

IRV : très nécessaire pour vous. Au niveau donc du coup maintenant de cette année, donc MHR puisque BTS réformé, comment c'est passé cette année ?

LS : c'était difficile de revenir, de s'asseoir sur une chaise pendant des semaines et des semaines alors que l'on a été dans le monde professionnel pendant 4 mois, un peu difficile, mais ça s'est bien passé, on a encore appris d'autres choses, donc je pense que ça sera encore mieux pour le stage, après il y a une ou deux matières où j'ai eu des difficultés mais bon ça c'est.

IRV : alors par rapport à ses difficultés, c'est dû à un manque de travail ou c'est la matière qui est dure pour vous ?

LS : c'est la gestion, donc ce n'est pas l'hôtellerie, et du coup c'est vraiment resté en dehors, c'est plutôt de la théorie et c'est la gestion, j'ai essayé de travailler mais je ne comprends rien j'ai fait des calculs, je fais tout, j'essaie de suivre en cours vraiment je n'y arrive pas, c'est vraiment, c'est juste la gestion vraiment c'est catastrophique.

IRV : d'accord. Donc la gestion importante quand même dans le domaine hôtelier.

LS : oui c'est vrai.

IRV : donc il va falloir peut-être potasser sous une autre méthode peut-être ?

LS : oui.

IRV : et le stage peut vous y aider.

LS : oui.

IRV : puisque vous ferez sans doute de la gestion je pense un petit peu là où vous allez ?

LS : l'année dernière je n'en ai pas du tout fait, j'étais vraiment centrée sur le service, maintenant si je demande à avoir un autre service, aller plutôt dans les bureaux, oui je peux voir aussi ça peut m'aider je pense.

IRV : d'accord. Qu'est-ce que vous attendez de ce stage ?

LS : j'attends d'avoir plus de responsabilités, de voir plus comment se passe le métier en tant que directeur, en tant que chef de salle, maître d'hôtel, parce que quand même si j'avais un bon poste

et que j'avais quand même pas mal de responsabilités je pense que je peux faire encore plus et je peux aussi observer d'autres choses.

IRV : d'accord. Si l'on vous repropose du coup un petit extra ensuite, vous ne diriez pas non ?

LS : ah non, oui c'est même prévu je pense.

IRV : d'accord.

LS : voilà.

IRV : donc le stage attendu donc avec impatience pour vous ?

LS : ho oui totalement !

IRV : donc le bilan de cette année pour vous plutôt positif quand même ?

LS : positif, très positif sur l'apprentissage, sur les services que l'on a pu faire avec les professeurs, on a appris plein de choses, mais quand même un peu difficile de retourner à l'école après avoir été presque 5 mois dans le monde professionnel, c'est quand même très difficile donc c'est juste à ce niveau-là, mais sinon c'était très enrichissant.

IRV : très bien. Il va y avoir vos choix pour l'année prochaine, option A, B ou C, quel est -il pour vous ?

LS : Alors, cuisine non, c'est sûr que non, j'étais plutôt partie sur le restaurant, seulement il y a des très gros chapitres qui seront présents au BTS l'année prochaine que j'aurais si ça se trouve même à l'épreuve de BTS comme le vin, les fromages et qui sont énormes, et auxquels j'ai un blocage, un réel blocage et je n'y arrive pas, du coup j'hésite énormément avec l'hébergement, je n'ai jamais eu de difficultés, j'ai toujours eu au 1^{er} semestre j'avais 16 de moyenne ça sera à peu près pareil ce semestre là, l'année dernière c'était pareil et j'aime beaucoup l'hébergement du coup je me dit que ça serait pas mal d'avoir des notions là-dedans, du coup j'hésite un peu entre les deux, parce que restaurant c'est mon métier, hébergement je ne sais pas.

IRV : bon, il reste très peu de temps pour...

LS : oui.

IRV : donc voilà il faut vraiment peser du coup le pour et le contre.

LS : oui. J'ai fait des listes mais je n'y arrive pas.

IRV : après vous aurez peut-être le déclic juste avant, j'espère pour vous, parce que voilà il faut que vous partiez sur la bonne option de manière à ce que vous soyez épanouie pour l'année prochaine en tous les cas. Et bien en tous les cas je vous remercie et bonne journée !

LS : merci.

Jeudi 4 avril 2019

IRV : allez-y !

LVP : Laura Volpi-Pardi.

IRV : Très bien. Donc j'aimerais bien que vous me reparliez un petit peu de votre année de Man de l'an passé, votre ressenti ?

LVP : l'année de Man s'est très bien passé...

Interruption de l'interview car le téléphone de IRV se met à sonner.

LVP : ça été...

IRV : excusez-moi....

Reprise de l'interview :

IRV : allez-y.

LVP : Alors.... Oui donc la Man c'est très bien passé, ça juste été un petit rapide mais bon c'est logique puisque l'on a dû rattraper 3 ans de Bac Pro en 1 an.

IRV : tout à fait.

LVP : mais sinon, non j'ai réussie à me mettre dans le bain facilement, et puis le fait d'être allée en général avant m'a un peu aidée pour les matières, la gestion, ce genre de choses mais ça allait.

IRV : d'accord.

LVP : donc voilà. Après c'était juste compliqué pour se mettre face au client directement c'est compliqué parce que l'on l'avait jamais fait avant.

IRV : bien sûr.

LVP : on était dans une salle de classe, donc là ça a vraiment été rapide et donc voilà.

IRV : une année quand même qui a conforté justement dans votre réorientation ?

LVP : oui par contre oui. Après j'ai tout de suite quand même éradiqué la cuisine parce que je savais que ce n'était pas du tout mon truc.

IRV : oui.

LVP : mais par contre ça m'a conforté dans le management, et la gestion en général, je pense que c'est plus ça oui qui m'a plu.

IRV : d'accord. Le stage que vous avez effectué l'an passé, comment s'est-il déroulé ?

LVP : pas très bien.

IRV : d'accord.

LVP : c'était très compliqué, bon déjà je n'ai pas vraiment eu de, enfin j'ai été dans le bain directement, donc ça encore ça peut m'aider parce que cela m'a permis de tout de suite me rendre de la réalité des choses, mais ce qui a été compliqué c'est vraiment les relations avec mes collègues.

IRV : d'accord.

LVP : et ça j'aurais bien voulu qu'on m'en parle en MAN par exemple. La hiérarchie, ma place en tant que stagiaire, ça a été très compliqué parce que c'était une grosse équipe, donc je n'avais pas du tout les mêmes indications. Enfin j'étais chef de rang, du coup ça marchait, j'étais tout le temps en binôme avec un maître d'hôtel.

IRV : oui.

LVP : et ce qui se passe, c'est que donc c'était une grosse équipe, et donc les maîtres d'hôtel tournaient, et en fait chaque maître d'hôtel avait sa façon de percevoir le rôle de stagiaire, du coup j'avais tout le temps des indications contraires ou complètement différentes, c'était très compliqué, après j'avais des collègues qui me prenait un peu pour leur esclave, même si bon tout le monde passe par là donc ça encore, mais c'est plus mon rôle de stagiaire, je ne savais du tout où j'en étais,

du coup ce qui fait que pour certaines personnes mon travail était bien perçu pour d'autres ça n'allait pas du tout.

IRV : d'accord.

LVP : et ça même à 3 mois et demi de stage j'en avais encore qui me disait : « mais qu'est-ce que tu fais ? » ; alors que l'autre me disait que c'était bien ce que je faisais justement, du coup c'était très compliqué.

IRV : d'accord.

LVP : donc vraiment avec la relation en fait avec mes collègues c'est ça qui était plus compliqué. Après, le stage m'a permis de me conforter dans mon choix, donc l'hébergement.

IRV : d'accord.

LVP : donc le service voilà ce n'est pas vraiment pour moi, donc sur ce côté-là c'est plutôt intéressant parce que l'entreprise où je suis allée, donc le Trianon Palace, donc j'étais quand même en haute saison, donc il y avait beaucoup, beaucoup de couverts, ce qui a fait que j'étais donc, j'étais tout de suite dans le bain, et j'ai vraiment vécu une période de rush assez intense donc j'ai vraiment vu le métier de serveur quoi, donc c'est tout, voilà le plus compliqué ça a vraiment été...

IRV : mais malgré ça, le choix du domaine hôtelier vous plaît toujours ?

LVP : ah oui, par contre oui, parce que ce en fait ce qui a fait que j'ai aimé ce stage essentiellement c'est la relation client.

IRV : d'accord.

LVP : c'est vraiment ça. Après je pense que, j'ai choisie l'hébergement parce que ce n'est pas la même proximité, c'est un peu plus, enfin je trouve que c'est différent.

IRV : oui le relationnel...

LVP : voilà.

IRV : face à, oui et puis sur un service et un hébergement c'est vrai que...

LVP : voilà le relationnel est différent.

IRV : c'est deux domaines à part oui.

LVP : c'est ça, c'est peut-être vraiment le plus intimiste, et puis on n'a pas, enfin il y a des périodes de rush en réception aussi, mais ce que je veux dire c'est peut-être un peu plus personnel avec le client, enfin peut-être un peu plus technique.

IRV : le contact est différent. Cette année de MHR pour vous, vous vous attendiez à ça ?

LVP : alors non pas du tout, parce que je ne savais pas que j'allais avoir autant d'heures de marketing et d'entrepreneuriat, on a quand même 13h00 et demi, donc ça ne me dérange pas du tout parce que moi c'est ce que j'aime, parce que moi c'est ce que j'aime, mais je ne m'y attendais pas du tout dans le sens où on a très peu fait de service, enfin de cours théoriques de service et de cuisine ce qui peut être dérangeant pour ceux qui veulent faire service et cuisine pour le coup, après je ne m'attendais pas à faire autant de marketing.

IRV : ça a été dur ?

LVP : ça a été compliqué, après moi je sors d'un Bac L du coup j'avais des lacunes en maths déjà, et là ça a été un peu compliqué en ce qui concerne la gestion pure...

IRV : oui.

LVP : mais ça c'est, encore c'est personnel, mais sinon, non ça allait, ma moyenne c'est grandement amélioré, après c'est peut-être parce que je travaille plus aussi c'est sûr, ça change, mais non sinon je suis très contente de cette année, et puis voilà.

IRV : d'accord. Pour le stage à venir comment.... Qu'est-ce que vous attendez surtout de ce stage en fait ?

LVP : j'attends.... J'aimerais en fait... je fais un stage en réception, du coup j'aimerais à l'issue de ce stage devenir complètement autonome, et j'aimerais aussi pouvoir gérer une équipe peut-être, enfin j'ai un peu gérer une équipe dans mon ancien stage dans le sens où il y avait plusieurs stagiaires et donc vu que j'étais la stagiaire la plus ancienne c'est moi qui les gérait donc c'était plutôt intéressant, mais oui j'aimerais bien que ça se reproduise en réception et puis voilà.

IRV : pour conforter aussi peut-être votre choix ?

LVP : ah oui tout à fait !

IRV : très bien. Et donc l'option l'année prochaine c'est ?

LVP : hébergement, voilà.

IRV : donc c'est très bien. Merci !

LVP : merci beaucoup.

Enquête longitudinale
Étudiants entrés en BTS Hôtellerie
« Cuisine » et « Service en salle »
en septembre 2017

Lycée Albert de Mun

Enquête en fin de formation
2° BTS Hôtellerie

Décembre 2019/ Janvier 2020

Introduction (présentée aux élèves) :

Dans le cadre d'un travail de recherche, effectué depuis plusieurs années qui porte sur l'enseignement technique et professionnel vous avez été interviewé l'an dernier et je vous en remercie. Nous poursuivons nos travaux un an après c'est pourquoi nous revenons vers vous avec ce nouveau questionnaire

Dans cette enquête il s'agit d'identifier et de repérer les moments clé de l'évolution des jeunes dans le cadre de leur parcours de formation au sein de l'enseignement professionnel. C'est pourquoi cette étude longitudinale ce fera à plusieurs moments dans la scolarité les étudiants.

Comme les années passées, cette enquête se fait sous forme d'entretien aussi les entretiens menés par les assistants d'éducation permettront de garder une certaine neutralité dans les réponses qui sont données. Pour les besoins de l'enquête longitudinale il faut repérer le parcours de chaque étudiant mais les données resteront totalement anonymes et à usage exclusif de ce travail de recherche.

Merci de votre participation

Trame de l'entretien :

1. Consolidation du projet :
 - a. Pouvez-vous raconter comment a évolué votre projet dans l'hôtellerie.
 - b. Quels sont les éléments qui ont consolidé le projet?
 - c. Quels sont les éléments qui vous ont fait douter sur ce projet ?
 - d. Est-ce que la position de vos parents sur ce projet a évolué?
 - e. Si oui, comment ?
 - f. Vous avez fait le choix le option A, ou B ou C de quel manière ?
 - g. Qu'est ce qui a influencé votre choix ?
 - h. Y a t il un lien entre ce choix et votre projet professionnel futur ?

2. Et après le BTS MHR:
 - a. Pouvez-vous raconter ce que vous envisagez de faire ensuite
 - b. Qu'avez-vous découvert et donné envie de poursuivre ?
 - c. Qu'est-ce qui vous a plu et qui vous donne envie de poursuivre ?
 - d. Qu'est-ce qui vous a étonné ?
 - e. Qu'est-ce qui vous a déplu ou déçu et qui pourrait aller jusqu'à vous faire changer d'orientation ?

3. Formation depuis le début de cette dernière année :
 - a. Racontez comment les choses se sont passées
 - b. Ce qui confirme votre choix
 - c. Ce qui pourrait l'infirmier
 - d. Contact avec les enseignants des matières professionnelles
 - e. Y a-t-il du changement par rapport aux matières générales ?
 - f. Si oui lesquels ?
 - g. Si non quels difficultés persistent ?

4. Le milieu professionnel :
 - a. Avez-vous fait des « extras » ?
 - b. Ce que vous avez fait en stage ou dans les extras est-il conforme à l'image que vous en aviez ?
 - c. Si oui pourquoi ?
 - d. Si non pourquoi ?

5. Orientation ?
 - a. Avez-vous participé ou allez-vous participer à des salons ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?
 - d. Êtes-vous aidés et conseillés dans vos choix ?
 - e. Qui vous semble le plus à l'aise pour vous aider et vous conseiller ?
 - f. Professeurs, conseillers d'orientation, parents, amis, les infos sur les sites les réseaux sociaux...
 - g. Quel type d'emploi aimeriez-vous avoir plus tard compte tenu de ce que vous venez de vivre ?

6. Insertion professionnelle
 - a. Vous sentez-vous prêts à rentrer dans le monde professionnel ?
 - b. Si oui pourquoi ?
 - c. Si non pourquoi ?

Juin 2020

JES Et puis...

IRV L'option C, vous pouvez expliquer un petit peu ce que c'est ?

JES Alors, donc c'est hébergement, donc c'est tout ce qui est la réception, les bureaux, les étages. Et donc, j'ai choisi cette option, parce que j'aime beaucoup le contact avec la clientèle, et donc ce que je veux faire, donc ça serait plutôt de la réception, et voilà.

IRV C'était un choix par défaut, parmi les autres options, où c'est vraiment un choix ?

JES Non, c'est vraiment ce que je veux, parce que j'ai essayé la restauration et la cuisine et ce n'est pas du tout pour moi. Ça ne m'intéresse pas du tout, je ne me vois pas du tout faire ça tout au long de ma vie.

IRV Qu'est-ce qui a été compliqué pour vous cette année ?

JES Ce qui a été compliqué, c'était plus de, enfin, franchement la concentration, c'est très compliqué de se concentrer pour moi, et sinon, après par rapport aux matières. Il y a des matières plus compliquées que d'autres, comme la gestion, mais sinon, sinon ça va.

IRV Quand vous dites des matières compliquées pour vous, c'est parce que vous n'avez pas les bases, où parce que c'est vraiment difficile à ce niveau ?

JES Les deux. Franchement les 2.

IRV Les 2 ?

JES Oui. Parce que l'année dernière, je n'ai pas trop travaillé sur cette matière, et du coup ça me fait un petit retard du coup cette année, mais je me suis mise à travailler cette année plus que les deux autres années. Et du coup, c'est plus compliqué pour moi, j'ai moins de facilités que les autres, mais j'essaie de me concentrer plus sur cette matière.

IRV Le stage que vous avez fait, donc en MHR 1, comment s'est-il passé, et qu'est-ce que vous avez fait comme stage au juste ?

JES Alors, j'ai fait un stage de 4 mois, donc en Corse. Donc j'étais pendant 4 mois en réception, et ça ne s'est pas très bien passé, que ce soit dans l'hôtel où à l'extérieur, et ça ne m'a pas appris grand-chose, je faisais vraiment toujours la même chose, et voilà. En fait, je n'avais pas quelqu'un qui me suivait derrière moi en fait, et qui m'expliquait comment faire. Donc j'ai pris beaucoup de temps à m'adapter en fait, là-bas.

IRV Est-ce que ça vous a démotivé ?

JES Un peu, oui. Ça m'a un peu dégoûté de la réception en fait du coup, parce que ce n'était pas du tout enfin ce que je pensais. Oui, je n'ai pas appris grand-chose, et je faisais tout le temps la même chose en fait. Je faisais que des Check-in, des check-out, et voilà, sans plus.

IRV Le fait, d'avoir eu cette déception au stage, l'appréhension en Option C à la rentrée de septembre, ça a été dur ? Où en fait ça s'est bien passé du coup ? Vous avez fait abstraction de ce stage ?

JES Ah oui ! Non, mais je sais que ça dépend vraiment des hôtels, parce que mon stage en Mise à Niveau s'est très bien passé, donc je sais que ce n'était pas du tout mon problème, et c'était juste que je ne m'entendais pas bien avec la responsable. Mais, je sais que mon stage en Mise à Niveau était super, les 4 mois ça s'est super bien passé, et voilà. C'est juste que, je pense que... ce n'était pas...

IRV C'est la communication en fait qui...

JES Oui, voilà.

IRV D'accord. L'an prochain, qu'est-ce que vous souhaitez faire ?

JES Alors, je souhaite travailler directement, où me prendre une année où je pars en Angleterre où quelque part pour apprendre l'anglais, puis après pouvoir travailler dans des hôtels haut de gamme, pour pouvoir parler anglais, pour pouvoir être acceptée plus facilement.

IRV Très bien. Sur ces 3 années du coup, est-ce que vous pouvez me faire un bilan ?

JES Alors. La Mise à Niveau, moi j'ai très bien aimée parce qu'il y avait beaucoup de pratique, et on échangeait beaucoup en fait entre la cuisine, on faisait vraiment de tout, donc ça me plaisait beaucoup, et ce n'était pas toujours focalisé sur quelque chose, et ça m'a aidé du coup à voir sur quoi j'étais bien, et sur quoi je n'étais pas bien. Et puis, voir ce qui pourrait m'intéresser, et ne pas m'intéresser. Et puis du coup, oui, la Mise à Niveau ce n'était pas si compliqué que ça, mais c'était compliqué de travailler, parce que surtout que l'on était beaucoup. Et puis ensuite la 1ère année, après on s'est plus focalisé sur quelque chose et ça allait de mieux en mieux, mais voilà. La 3ème année, continuité, mais toujours pareil.

IRV Pour vous, est-ce que la classe de Man, est une classe importante ? Vu que vous avez fait du coup maintenant BTS 1ère année, 2ème année, pour vous est-ce c'est quelque chose d'essentiel ?

JES Oui. Parce que quand même ça m'a aidée à me préparer en fait à l'hôtellerie du coup, et à ce que l'on attendait de moi, et puis me préparer en fait pour les 3 options et voir exactement sur quoi on était bon et on pourrait bien, enfin être adapté à l'option.

IRV Sur ces 3 années encore, qu'est-ce qui a été positif, qu'est-ce qui a été négatif ?

JES Alors pour moi ?

IRV Oui.

JES Alors, ce qui a été positif, c'est que... sur ces 3 années ?

IRV Oui.

JES J'ai beaucoup appris donc, beaucoup de choses en hôtellerie, les stages surtout m'ont beaucoup aidé, et surtout que c'est 4 mois donc c'est assez long, et ça m'a beaucoup aidé à me responsabiliser, et à mieux parler, à mieux communiquer, et puis connaître aussi de nouvelles personnes, et puis voilà. Et ce qui a été négatif, pour moi où c'est... ?

IRV Pour vous.

JES Moi, comment je ressentais ?

IRV C'est votre ressenti, tout à fait !

JES Alors. C'était compliqué, enfin la concentration surtout pour moi, mais sinon je n'ai pas eu d'autres, d'autres... Non, je pense que sinon, il n'y avait rien de négatif.

IRV Ça a été plutôt, donc des 3 années positives ?

JES Oui. Juste que... oui, ça c'est... plus... En fait ça se passait de mieux en mieux, mais au début c'était vraiment compliqué, et après en fait après je me suis rendue compte au bout de cette année que il fallait vraiment s'y mettre...

IRV Nous sommes d'accord !

JES (rises)

IRV Et bien en tous les cas je vous remercie Joumana !

JES Je vous en prie !

Maxime HERNANDEZ - 2^{ème} année BTS Hôtellerie

Juin 2020

MH Bonjour, je m'appelle Maxime Hernandez, et je suis en BTS Hôtellerie Option A.

IRV Maxime, vous pouvez me parler de votre année de terminale de BTS ?

MH Mon année de BTS était difficile dans le sens qu'il n'était pas toujours évident de suivre et d'avancer en cours dans la classe par le nombre d'élève, et par les élèves indisciplinés.

Mise à part ça, j'ai pu m'améliorer dans certaines matières par l'implication et le fait de donner envie de certains professeurs (EPEH, MEHMS).

Je n'ai pas eu de doute, car je me sentais à l'aise dans la majorité des matières par le travail à la maison. J'ai eu une baisse d'implication lorsque j'ai appris qu'il n'y avait pas de mention à l'examen.

IRV L'année prochaine, vous voulez faire quoi ?

MH L'année prochaine je continue au sein du lycée avec la licence professionnelle du lycée.

IRV Pouvez-vous me faire un bilan de vos 3 années ?

MH En bilan de ces 3 années, j'ai pu acquérir beaucoup de connaissance, de valeurs, et d'expérience dans les métiers de la restauration. Il y a un très bon suivi du corps enseignant. Cela dit j'ai pu constater un manque de discipline et de respect des normes d'année en année. C'est dommage.

IRV Et bien écoutez, je vous remercie Antony.

Juin 2020

NLR Je me présente, je suis NLR Le Ray, une élève de dernière année de BTS au Lycée Albert de Mun, en Hébergement, en BTS Hôtellerie-Restauration, Option C.

IRV Pouvez-vous me parler de votre année de Terminale de BTS ?

NLR J'ai effectuée toute ma scolarité de la Mise à Niveau jusqu'à la dernière année de BTS au Lycée Albert de Mun, donc effectivement j'ai commencée par une 1^{ère} année de Mise à Niveau, avec un stage en restauration au Radisson Blu d'Ajaccio, donc un 4 étoiles. J'ai après, fait mon stage de BTS1, en tant que Réceptionniste Polyvalente au sein d'un Hôtel Boutique, le C.O.Q. Hôtel, donc un 4 étoiles, situé à Place D'Italie. Par la suite de ce stage, je me suis rendue compte que je voulais avoir plus de postes, avoir plus de responsabilités, avoir accès pour la suite bien sûr, après mes études, avoir des postes à encadrement, mais aussi des postes où je peux mettre en place mes qualités managériales, et notamment plus sur le secteur de l'hébergement. Donc c'est pour ça que en dernière année de BTS, donc cette année, je me suis orientée sur toujours sur le BTS MHR mais en Option C, donc Option Hébergement. Cette année, à été difficile à cause des événements extérieurs bien sûr à la Vie Scolaire, qui se sont passés, comme les grèves, le Corona, là aujourd'hui. Donc la réelle difficulté de cette année ça à été de pouvoir justement accéder aux cours, et d'avoir une continuité dans l'exercice scolaire, donc que ce soit pour les professeurs où pour ma part. Ce qui à été également compliqué pour moi ça à été les langues, je trouve que nous n'avons pas assez de cours de langue dans notre semaine, que ce soit en Anglais où Allemand ; Espagnol. Pour moi en Hôtellerie-Restauration, il est essentiel que l'on soit bilingue, que l'on parle 1, 2, voire 3 langues, pour pouvoir se faire comprendre aussi bien avec nos collègues qu'avec les clients, d'ailleurs c'est l'une des 1^{ères} choses que nous demande à un recruteur lorsque l'on cherche un stage où un emploi. Par contre au niveau de mes qualités, donc cette année, j'ai découvert que j'avais, donc que je me sentais plus à l'aise sur des postes et des exercices qui faisaient recours au management et à l'organisation du travail. J'étais donc plus à l'aise effectivement à l'oral, malgré que je suis restée correcte et très bonne même à l'écrit. Ce que j'ai beaucoup aimée dans cette année ça à été les professeurs qui nous ont soutenu encore une fois. Par contre ça à été une année avec beaucoup de doutes. La grande question était, je pense comme beaucoup d'autres élèves : « qu'est-ce que l'on fait après le BTS ? ». Donc moi la grande question à été surtout « est-ce que je continue dans l'hôtellerie-restauration ? » ; où « est-ce que je change sur une voie un peu plus généralisée ? » .

Pour moi, par contre il était essentiel de continuer mes études, je ne veux absolument pas après mon BTS, commencer la vie active. Donc mon 1^{er} choix au début je voulais peut-être me réorienter effectivement sur une L 3 en Gestion, donc j'ai même passé le concours I.A.E Message, donc une Certification qui permet de rentrer sur les écoles de gestion, mais grâce au soutien de mes professeurs et bien sûr de ma famille, j'ai pris conscience que je voulais continuer en Hôtellerie-restauration. C'est un milieu qui m'est cher, d'où j'apprécie le monde, que peu importe le métier, où la gamme de l'établissement, c'est un monde et un milieu dans lequel je m'épanouie complètement. Cependant, j'ai pris conscience qu'effectivement je voulais avoir accès pour plus tard bien sûr, avoir des postes effectivement de direction et de gestion de l'établissement. Où peut-être au sein même d'un établissement même, où plus au sein d'une entreprise hôtelière, par exemple comme Accor Hôtels, où quelque chose comme ça.

IRV Que voulez-vous faire ensuite ?

NLR Donc je choisis donc pour l'année prochaine de m'orienter en Licence Encadrement et Exploitation de Luxe. Donc la Licence Professionnelle proposée par le Lycée Albert de Mun avec l'aide de l'Université de Nanterre, le partenariat... J'ai choisi cette Licence parce que pour l'instant j'avais que travaillé dans des 4 étoiles, et que j'ai découvert le monde du Luxe en effectuant des extras en restauration au Royal Monceau. Donc j'adore le milieu du Haut-de- Gamme, c'est un

milieu dans lequel je me sens complètement épanouie, où c'est vraiment cette culture du « Whaaa », de rencontrer des gens qui viennent du monde entier, qui à ce chic « à la Française », donc je voulais vraiment continuer mes études en plus en découvrant un nouveau milieu de l'hôtellerie et en y travaillant. Ce qui m'a également plu dans cette Licence, c'est dans un premier temps l'alternance. Pour moi il est essentiel de mixer l'apprentissage sur le terrain et l'apprentissage scolaire, les deux vont ensemble. Ce qui m'intéressait également avec cette Licence, c'est pour les intervenants qui intervenaient tout au cours de cette Licence, donc l'organisation même en fait des cours que je trouve intéressante ainsi que son contenu, donc qui pourrait me permettre effectivement de développer mes compétences managériales, mes compétences en gestion. J'ai découvert la gestion pendant ses 3 ans, je trouvais ça génial, moi qui faisais de l'économie et juste des maths c'est pas (...). Je trouve que la gestion c'est un bon mix des deux, malgré sa petite particularité d'être plus concrète.

IRV Pouvez-vous me faire un bilan de vos 3 années ?

NLR Donc le bilan de mes 3 années, c'est effectivement, donc j'ai découvert la gestion, j'ai adoré la gestion. Ça a été pour moi 3 ans de pur bonheur, où j'ai adoré, si c'était à refaire, je le referai sans hésiter. J'ai adoré ses 3 ans. J'ai adoré ces 3 ans parce que j'ai découvert le monde de l'hôtellerie-restauration, que c'est un milieu qui est strict, où il y a ce sens du détail qui me correspond tout à fait.

J'ai également beaucoup aimée ce BTS Hôtellerie-Restauration parce que je trouve qu'il fait grandir tout simplement, il est très enrichissant professionnellement parlant, mais aussi personnellement, donc découvrir cette culture que l'on peut avoir, mais cette culture des autres, du partage, qui me correspond encore tout à fait.

Ce que j'ai également appréciée dans ses 3 ans, c'est le soutien que l'on a pu avoir de nos professeurs qui étaient également et qui se sont très intéressés et qui d'ailleurs ont été majeurs dans le suivi de nos orientations, dans le choix de notre parcours, dans malgré tout, tout simplement aussi au soutien au quotidien, parce que malgré tout le BTS Hôtellerie-Restauration, demande de donner beaucoup de sa personne, donner beaucoup de son temps, beaucoup de son énergie, parce que des fois les cours terminent tard, que effectivement on a pas mal de devoirs, mais malgré tout ça reste faisable, en travaillant et en gardant un rythme régulier et une bonne motivation et ça passe, et on a tout à y gagner. Ce que j'ai également apprécié c'est les périodes de professionnalisation. Le temps de 4 mois, pour moi, pour les stages est parfait. En 4 mois, on a le temps de s'intégrer à l'équipe, on a le temps de prendre confiance en son boulot, temps de prendre confiance en soi, temps de savoir ce que l'on veut faire, temps de prendre dans les responsabilités, et ça c'est vraiment je trouve, que 4 mois de stage c'était parfait. Ce qui était également essentiel, c'est d'avoir 2 grosses périodes de professionnalisation, que je trouvais également très importantes, heureusement pour moi qu'il n'y avait pas qu'une période de professionnalisation. Par exemple, au début, je me destinais plutôt à la salle, et à l'ordre d'aujourd'hui je préfère complètement travailler en hébergement. Et sans ses périodes de professionnalisation, je pense que à l'ordre d'aujourd'hui, je serais un peu plus perdue, et moins précise sur mon choix bien sûr d'avenir. Malgré que tout peut changer mais je me sens un peu mieux orientée, et un peu mieux cadrée. Et bien voilà. Je vous remercie de m'avoir écoutée, passez une bonne journée et bon courage pour la suite !

Juin 2020

JM : Julien MICHEL, BTS MHR 2, option B.

IRV : Bien. Je vais vous laisser parler déjà de l'année dernière, comment ça s'est passé, les stages, et puis tout votre ressenti. N'hésitez pas.

JM : Cette année, ça s'est plutôt mal passé, vraiment. Pour moi la formation ne me convient plus du tout, je sais très bien que j'avais d'énormes difficultés déjà en Mise à Niveau, j'avais aussi des problèmes de dépression, tout ça, ça c'est quand même très mal passé, les professeurs essayaient de me soutenir vers ça, pour quand même m'emmener jusqu'au BTS. Malheureusement, je ne me sens plus du tout au niveau, j'arrive plus à suivre en cours, ça ne me convient plus du tout. Donc là je perds un peu pied, et du coup ça m'a fait réfléchir sur une certaine réorientation, peut-être pas vraiment une réorientation puisque je veux rester quand même dans la restauration.

IRV : D'accord.

JM : Je voulais un peu, « j'en ai discuté d'ailleurs avec Benoît Oursel, mon chef de cuisine », ici, et il m'a dit : « voilà, dans ta situation, c'est un peu le brouillon psychologiquement, je pense qu'il vaut mieux sortir un peu du circuit scolaire pour le moment, et revenir, pas vers un BTS, tout simplement revenir plus tard, ne serais ce que dans un an, ou deux ans voilà, mais je pense que je vais le repasser en candidat libre, c'est l'objectif déjà.

IRV : D'accord. Ça veut dire que cette année vous ne voulez pas le passer ?

JM : Voilà. Je ne peux pas de toute manière, je n'ai pas du tout le niveau, et même si j'y vais pour finir l'année, ça se passera très mal, puisque la, déjà c'est en train de se passer très mal.

IRV : D'accord.

JM : Je ne veux plus aller en cuisine pour le moment parce que je me sens très mal. La dernière fois que j'y suis allé, c'était désastreux, j'ai duré une heure, et puis j'ai commencé à me sentir très mal, vraiment, avec la boule à la gorge, je me suis dit « je sors parce que je vais pleurer en fait tout simplement ».

IRV : D'accord.

JM : Donc j'ai décidé de tout arrêter, dire « c'est bon, stop, ça suffit ». Pour moi c'était un peu une connerie, voilà, ce que j'étais en train de faire, je ne me sentais plus de passer ce BTS, donc c'était difficile à le faire entendre à mon père, j'ai cherché, et puis j'ai trouvé un truc. J'ai appelé d'ailleurs le CFA d'Alençon.

IRV : D'accord.

JM : Pour aller m'installer là-bas, j'ai une maison de campagne, qui est à St JM : Sur Sarthe, donc qui est juste à côté, entre Mortagne-au-Perche et Alençon c'est juste au milieu, donc Normandie Sud.

IRV : D'accord.

JM : Et je vais m'installer avec ma copine, qui a un enfant qui à 4 ans, elle a 29 ans on s'entend parfaitement bien, et on se voit tout à fait s'installer ensemble depuis longtemps, donc c'est déjà un projet qui est déjà en cours.

IRV : D'accord. Donc c'est une continuité par rapport à ce que vous voulez en fait ?

JM : Oui.

IRV : Sur le BTS que vous voulez faire au CFA, c'est quel BTS ? Quel BTS vous voulez faire du coup ?

JM : Je voudrais faire un CAP Boucher.

IRV : En CAP ? d'accord. Pas un BTS ?

JM : CAP Boucher, voilà. Et puis ça va me donner aussi des connaissances en plus pour vraiment me confronter justement à ce BTS dans les bonnes conditions. Me donner plein de connaissances en plus je pense que c'est bien de faire ça. Pas lâcher entièrement le BTS mais rester dans la branche

restauration avec charcuterie et puis le temps passera, je me ferai bien la main, j'apprendrai les connaissances, et puis je repiquera sur le BTS en candidat libre plus tard voilà

IRV : D'accord.

JM : J'aime bien cette sorte d'étude là plus je travaillerai comme je ne serais plus ici, je travaillerai à la maison, je réapprendrai tous mes cours.

IRV : Oui.

JM : Je pense qu'il n'y a pas de raison, je pourrais l'avoir ce BTS.

IRV : Avec du travail on peut soulever des montagnes ! Mais juste une petite question par contre, par rapport à ça ? ce n'est pas le BTS en fait qui pour l'instant qui ?, l'option vous plaît ? c'est parce que vous, vous ne vous sentez pas capable c'est juste pour ça pour l'instant, parce que vous n'avez pas vos bases ?

JM : Je n'ai pas du tout de bases. Déjà en début d'année j'ai déjà eu des conversations avec mon père qui me disait « bon tu arrêtes tout ça, tu vas travailler », et puis à un moment donné il a réfléchi. Le lendemain il m'a dit tout le contraire, il m'a dit « tu reviens en BTS, tu finis l'année » et après il m'a dit « tu arrêtes ». Voilà c'était toujours ça.

IRV : En dent de scie ?

JM : Et donc à un moment donné, j'ai quand même continué l'année, même mes copains m'ont dit « continue, continue, tu auras au moins le niveau BTS ». finalement je me rend compte que ça ne sert à rien, je me fais du mal pour rien, en plus je me dégoûte en cuisine, plus je viens, plus je me dégoûte, et je n'ai pas envie de ça donc pour moi pour ne pas me dégoûter toujours rester dans le milieu de la restauration j'ai choisi un compromis, voilà revenir...

IRV : Ce n'est pas mal comme compromis !

JM : Revenir au niveau un peu plus bas que le BTS pour pouvoir apprendre des bases, qui vont me servir justement, donc je pense que j'ai réfléchi j'ai eu des discussions avec ma copine, elle m'a dit « je comprends tout à fait, en plus ça va être très bien, déjà sur un CV si on voit « qualification en boucherie », (IRV : : bien sûr) ; plus BTS en cuisine, (IRV : : oui) ; n'importe quel employeur te voudra, et si en plus tu fais des formations en poissonnerie où des choses comme ça, (IRV : : bien sûr) ; où une expérience en poissonnerie, vraiment on va te demander dans le monde entier !

IRV : Au même titre qu'une formation traiteur par exemple, (JM : : oui) ; en Mention Complémentaire Traiteur. Oui de toute manière les métiers de bouche, et de l'hôtellerie-restauration à proprement parlé, aussi vaste et varié qu'elles soient, il y a toujours des débouchés. La boucherie, c'est un métier aussi physique, donc quand on a ce genre de formation, on sait que la personne physiquement tiendra, et qu'on peut lui demander aussi des choses. Donc c'est un plus pour vous tout à fait, tout à fait et après rebondir comme vous dites sur le BTS. Mais juste une petite question, là c'est vraiment de la pure curiosité, pourquoi vous n'avez pas voulu du coup au lieu de faire un CAP, faire un Bac Pro du coup en cuisine ?

JM : Un Bac Pro en cuisine ?

IRV : Oui !

JM : Tout simplement parce qu'au début je me cherchais, mais aussi j'avais fait après le Bac ES, j'avais fait Psychologie.

IRV : Oui...

JM : Voilà, je pensais que c'était mon truc, j'habitais dans le Sud à ce moment-là, depuis ma 1ère j'habitais dans le Sud, juste après j'étais à Nice pour aller en Psycho, voilà ça n'a pas du tout fonctionné, et puis j'ai eu aussi des problèmes psychologiques qui ont survenus, les prémices d'une dépression, encore une fois, et elle est revenue en MAN (IRV : : oui je me souviens) ; voilà, donc je pense que beaucoup s'en souviennent aussi, même de mes professeurs, ils s'en souviennent très bien, voilà c'était très difficile pour moi, mais je m'en suis quand même sorti voilà, j'ai pris beaucoup sur moi, j'ai réfléchi, bref c'est un travail.

IRV : Un gros travail tout à fait.

JM : Et j'en suis sorti indemne, je suppose, c'est pour ça que je suis là aujourd'hui, et que je sais ce que je veux, parce que aussi la cuisine c'était aussi une idée de mon père qui voulait me mettre absolument la dedans, maintenant je fais mes propres choix.

IRV : C'est bien !

JM : J'ai dit à mon père « voilà je veux faire ce CAP Boucherie, et c'est tout c'est ce que je veux ». Voilà. Il m'a dit « mais pourquoi tu ne ferais pas un CQP plutôt un Certificat de Qualification Professionnelle ? Mais j'ai dit... La différence entre un CAP quand on sort d'un Bac ES c'est un an, on peut le passer en 1 an, et un CQP, en fait c'est la même chose si je puis dire, dans tous les cas j'aurais des choses à rattraper dans tous les cas ça sera le niveau.

IRV : Tout à fait.

JM : Mais j'aurais quand même des bases bien sûr qui vont beaucoup me servir, puisque déjà pour trouver un emploi, quelqu'un qui a fait une formation en BTS en restauration je pense.

IRV : Déjà, tout à fait !

JM : Voilà avec mes expériences que je mettrais aussi sur le dossier, en appuyant que je suis passé au Crillon quand même.

IRV : Oui vous avez fait des beaux stages oui quand même !

JM : Voilà, j'ai fait le Crillon, j'ai fait un Relais Château en plus, je pense que ça pourra aussi appuyer ma candidature comme il faut.

IRV : Bien sûr, bien sûr.

JM : En plus de ça la boucherie, j'en ai même rediscuté avec le chef toute à l'heure il m'a dit « c'est plutôt judicieux, après c'est très physique, on commence assez tôt, mais en tous les cas il y aura toujours du travail là-dedans. »

IRV : Exactement.

JM : « puisque comme dans tous les métiers de bouche on recherche du travail et essentiellement en boucherie, on ne trouve plus de bouchers.

IRV : Non, c'est dur à trouver, boucher, la chevaline aussi qui, je ne sais pas si vous voyez mais dans Paris par exemple (JM : : chevalines, il n'y en a plus peut-être) ; il y en a quasiment plus, je ne sais même pas si il y en a encore dans Paris intra-muros, à l'extérieur je sais qu'il doit y en avoir, en campagne ça existe encore, mais vous voyez ce sont des métiers qui se perdent, comme en boulangerie, les toureurs c'est pareil, c'est ceux qui plient des croissants vous voyez c'est un métier à part entière, et c'est pareil ça se perd énormément, donc retourner sur des traditions et des valeurs c'est vrai que la boucherie quoi de mieux ! Travailler la viande vous avez de la matière première que vous transformez c'est magnifique !

JM : Je me suis dit en plus de ça je vais aller en Normandie c'est-à-dire dans un patelin que je connais très bien, où c'est ma maison en fait de vacances, je connais bien l'entourage c'est un peu la campagne en fait finalement donc il y a quand même de la très bonne qualité concrète, de l'excellente, et je pense que je vais beaucoup me plaire là-bas, il n'y a pas de raison.

IRV : Je pense ! Changer d'air fait du bien !

JM : En plus de ça rien qu'à St JM : Sur Sarthe, là où je vais habiter il y a déjà 3 boucheries, boucheries charcuteries.

IRV : Vous avez fait de quoi faire !

JM : Avec en plus de ça j'en connais un qui est l'ami à mon père qui a son propre laboratoire,

IRV : C'est bien, c'est génial !

JM : Je pourrai avoir l'occasion de travailler là-bas, pour faire ma formation.

IRV : Bien !

JM : Donc ça sera sur place, donc c'est très bien

IRV : C'est génial !

JM : C'est juste une école, un CFA à Alençon, je pense que je pourrais me plaire, donc oui il n'y a pas de problèmes pour moi après mon père n'est pas du tout de ce point de vu là, pour lui il pense que je vais faire que CAP, il m'a dit : « mais c'est niveau – 2 » ; par rapport à un BTS on fait ces choses-là en 3ème, pourquoi tu fais ça ? «

IRV : Il ne faut pas calculer un niveau en fait, il faut calculer en passion.

JM : Oui. Mais je lui ai dit, je lui ai expliqué que je voulais repiquer sur le BTS après, que ça serait que de la plus-value, mais il n'a pas du tout entendu voilà comme ça, il m'a dit : « tu verras, quand tu vas travailler, ça sera terminé les études, tu ne voudras plus refaire ça, tu n'auras plus le temps, en plus de ça tu auras Soukaïna qui sera là ». Parce ce que Soukaïna elle fait aussi ses études je comprends pas pourquoi voilà si elle, elle y arrive en plus avec un enfant, pourquoi moi je ne pourrais pas y arriver, voilà.

IRV : Bien sûr ! Vous allez vous motiver tous les deux comme ça !

JM : Mais c'est ça en fait ! On a eu cette discussion. Elle m'a dit : « on va travailler ensemble, c'est génial ! Voilà on va travailler ensemble, tu vas m'aider, moi aussi je vais t'aider et puis ça sera génial ! ».

IRV : C'est génial !

JM : En fait, on s'entraide, elle connaît mon niveau, elle sait comment je suis parfaitement, elle sait quand même qu'il faut un certain appui pour moi, mais elle aussi je la connais, il n'y a pas de soucis...

IRV : C'est génial.

JM : C'est pour ça que l'on s'aime bien !

IRV : C'est un très beau projet en tous les cas !

JM : Voilà, j'espère en tous les cas que ça va se faire.

IRV : Et ben on y croit !

JM : Et là je fais tout pour pouvoir effectivement trouver la candidature justement parce que je ne sais pas sur le site là du CFA, ils m'ont dit Alençon il y a une rubrique « candidature », je n'arrive pas à la trouver voilà. J'ai eu par téléphone, la femme qui s'occupe justement du service boucher.

IRV : Oui ?

JM : Elle m'a dit par mail voilà et par téléphone, vous pouvez envoyer la candidature comme ça par le site, sauf que je pense que c'est plutôt demain l'ouverture justement.

IRV : Il y peut-être des horaires, oui.

JM : Parce que Parcours Sup, en tous les cas ils disent que c'est à partir de demain du 22 qu'il y aura le début des candidatures, alors est-ce que c'est pareil pour eux ? Je ne sais pas.

IRV : Vous passez voir régulièrement, comme ça vous verrez quand ça sera l'appel à la candidature. Votre dossier est déjà prêt de toute manière ?

JM : Le dossier, il n'y a pas de soucis, de toute manière, j'ai déjà revu mon CV.

IRV : Carte d'identité, CV.

JM : J'ai déjà tout refait.

IRV : Bon ben...

JM : Je pense que c'est impec, en plus j'ai fait relire ça par mon père, qui est cadre supérieur, ma belle-mère est cadre supérieur, qui a en plus travaillé dans les ressources humaines.

IRV : Comme c'est voir comment c'est tourné, très bien.

JM : Voilà. Donc il n'y a pas de problème, je pense de ce niveau-là c'est impeccable, il y a plus qu'à trouver effectivement ou est-ce que j'envoie cette candidature, mais mon père m'a dit : « tu ne quittes pas le milieu scolaire, tant que j'en n'aurais pas un contrat ». Voilà.

IRV : Ça par contre il a raison.

JM : J'ai dit : « d'accord, très bien ».

IRV : Ça vous laisse quand même voilà au moins des cours, vous n'êtes pas oisif, (JM : « voilà ») ; et puis vous avez quand même des cours même si certaines choses vont vous paraître encore compliquées, parce que comme vous disiez toute à l'heure, le niveau n'est pas acquis partout, mais il y a des bases que vous allez récupérer du coup après, (JM : « oui ») ; parce que vous allez écrire les cours, vous les lirez d'ici je ne sais pas 3 mois, 4 mois, 6 mois, « ah bah si ça je l'ai déjà vu ! ». Vous ne perdez rien comme ça.

JM : Un gros problème c'est que mon père justement ne veut plus, plus du tout il m'a dit « je ne veux plus entendre parler d'absences, c'est-à-dire que voilà, il m'a dit « je ne les justifierai plus à

partir d'aujourd'hui « Voilà c'est-à-dire la semaine dernière. Donc le problème c'est que moi je ne peux plus aller en cuisine puisque plus je vais en cuisine plus je me dégoûte, et du coup ce n'est pas bon psychologiquement, voilà c'est pas bon du tout. La dernière expérience en cuisine que j'ai faite ici je ne peux plus la supporter, et plus je rentrais moins je la supportais, voilà.

IRV : Bien.

JM : Après voilà je sais très bien que j'ai toujours des difficultés aussi un peu psychologiques mais je vais me faire aider aussi la dessus, on m'avait dit « va faire un soutien psycho » sauf que mon père il veut plus entendre de psycho pour lui il voie que en travail, voilà.

IRV : Faites-le-vous-même vous êtes majeur !

JM : Exactement, c'est ce que je lui ai dit, mais il a dit « si tu fais ça, voilà, ta balle est dans ton camp, vas y fait le, mais pas à la maison, je ne veux pas te voir y aller ». Donc à un moment donné... on a des rapports assez conflictuels, voilà sur certains points, lui, il ne pense qu'au travail, moi je suis plus psycho, voilà, beaucoup plus de recul que lui sur les choses, sur certaines choses. Pour reparler après voilà du dossier de ma MAN, bien avant la MAN, le dossier je le connais, ça a toujours été des bases très fragiles, sur toutes les matières, voilà j'ai toujours été en sillon, (IRV : : oui) ; à un moment donné ça allait, et puis il disait : « ho, il y a un espoir, on va faire le maximum pour qu'il y arrive ». Et finalement, je me relâche, parce que je perds totalement pied et confiance en moi, voilà, j'y arrive plus, bref...

IRV : L'avantage, c'est que vous connaissez quand même vos faiblesses.

JM : Oui.

IRV : Donc, vous savez sur quoi travailler, donc ça c'est quand même un gros point fort, parce que contrairement à d'autres personnes, vous, vous avez mis le doigt dessus, donc vous le savez, et vous en êtes conscient, il y en a qui ne sont pas conscients de leurs faiblesses, et qui pensent que ce sont des cadors, comme on dit, dans les matières. Et l'avantage donc du coup que vous avez, c'est que vous vu que vous savez par exemple vous savez que vous êtes faible dans telle matière, vous allez travailler après un peu plus dans cette matière, sans négliger bien sûr les autres mais au moins vous en êtes conscient, et vous savez à quoi vous attendre, vous ne vous leurrez pas, ça c'est franchement un bel atout que vous avez, c'est un très bel atout. Et ça il faut le dire aussi !

JM : Soupîrs...

IRV : Et oui ! Et oui !

JM : Je réfléchis beaucoup, peut-être de trop, voilà, mais l'avantage aussi là-dessus c'est que je suis très lucide, voilà.

IRV : C'est ce que je vois.

JM : Je suis très, très, lucide, voilà, et je ne me leurre absolument pas, donc je suis plutôt content, on me dit ça, on me dit que je sais bien parler, que je présente bien.

IRV : Je confirme

JM : Que j'ai de l'avenir, que j'ai des grandes qualités, parce que j'ai quand même une certaine créativité, voilà, et je le sais. Même pour ne serait-ce qu'inventer des choses voilà, mon gros problème c'est la lenteur, donc il faut travailler aussi là-dessus....

IRV : Faites étape par étape !

JM : Oui.

IRV : Ça ne sert à rien de tout faire en même temps ça ne sert à rien, au contraire ça va vous embêter encore plus, étape par étape, voilà !

JM : C'est que m'a dit Mr Oursel ! Mr Oursel il m'a dit la même chose, il m'a dit « pas par pas, ne va pas trop vite, (IRV : : tout à fait !) ; sinon tu risques de te casser la gueule » !

IRV : Exactement ! Il faut, parce que une fois que vous avez réussi à surmonter une chose, bon ça s'est fait, on peut passer à la 2ème chose, et vous avez validé vos acquis petit à petit, tout simplement. En tous les cas, moi, je tiens à vous féliciter parce que c'est un très beau projet que vous avez (JM : : petits rires) ; Oui ! Oui ! Il faut le dire ! Parce que le fait que vous vous soyez remis en question, et d'avoir compris que cette année ça serait dur pour vous d'avoir donc votre BTS, mais de rebondir tout de suite en disant « je vais quand même faire un CAP, pour avoir des bases

plus fortes dans la cuisine, matière qui m'intéresse, et ensuite du coup avec ma valeur ajoutée, reprendre le BTS », vous essayez en fait de surmonter la faiblesse que vous aviez eu et ça va devenir une force pour vous. Et ça revient à ce que je vous ai dit toute à l'heure, le fait de vous remettre en question et ben ce que vous faites là, on voit en fait que vous vous donnez la peine de faire les choses pour arriver à un but, certes ce n'est pas orthodoxe le chemin que vous prenez...

JM : Oui !!

IRV : Mais il est magnifique votre chemin, je suis désolée ! C'est un métier passionnant que vous allez faire ! Alors je ne sais pas, peut-être pendant juste un an, où deux ans, après ça dépends, l'envie du BTS si tout de suite après, ou si vous voulez voir une autre formation, mais moi je trouve ça n tous les cas très beau !

JM : Merci beaucoup, merci.

11.6 Entretiens avec les enseignants

Interview Isabelle ROZIE VERDENET CPE

Juillet 2020

PH Bonjour Isabelle, est-ce que vous pouvez d'abord nous expliquer votre travail ici à Albert de Mun

IRV : Alors je suis CPE stagiaire, je suis affectée sur le secteur hôtelier, donc j'ai en charge 18 classes avec 3 assistants d'éducation. Mon travail est de faire le relationnel avec les professeurs, les conseillers d'éducation, les élèves, les familles quand il y a besoin aussi et les chefs de travaux. C'est vaste et varié, donc on gère l'assiduité, le comportement, les événements par exemple ; et puis après prendre des décisions par rapport à des sanctions sur nous devons faire ou des punitions.

PH Très bien. Donc vous avez été en charge – c'est à vous que j'ai confié la réalisation des entretiens, à la fois pour les Bac pro et pour les BTS. Alors 1ère question, c'est comment vous avez vécu tout cela, depuis tout le temps que vous faites ces entretiens ?

IRV : Alors spécialement j'ai adoré, parce que déjà on voit les élèves différemment, pas dans un contexte de travail, pas dans un contexte non plus de réprimande ou ce genre de chose, là c'est vraiment sur l'élève même, son projet personnel, son ressenti. Et quoi de mieux pour connaître encore mieux un élève ?

Donc j'ai appris pas mal de choses sur certains élèves qui m'ont aidées ensuite quand je les recevais. Et puis je trouve qu'il y a eu un petit lien qui s'est créé, alors surtout avec les MAN parce que les Bac Pro, j'étais leur conseillère d'éducation lorsqu'ils étaient en seconde, donc ils me connaissaient déjà – les MAN ne me connaissaient pas – et cela m'a permis de créer un petit lien que j'ai toujours d'ailleurs, puisque maintenant ceux que j'ai interviewés viennent me voir très régulièrement.

PH Est-ce que vous faites un lien entre le lien justement que vous créez et les commentaires qu'ils ont pu faire où ils parlent souvent des professeurs en disant celui-là on aime bien, celui-là on n'aime pas ? Est-ce que cet aspect de relation avec les personnes vous paraît quelque chose d'important pour les élèves qu'on a ?

IRV : Oui. Alors à savoir quand même que les hôteliers marchent énormément avec l'affectif, donc ils ont besoin en fait d'une accroche. On le voit avec certains professeurs ; il y a quelques noms qui revenaient régulièrement, surtout les professeurs de pratique. Beaucoup de liens se sont créés parce que certains professeurs étaient très à l'écoute ou alors ils donnaient de petites astuces. Et c'est là où on voit oui, que le lien se crée aussi entre professeurs et élèves et que ce lien perdure aussi surtout ; même s'ils n'ont plus le professeur, on voit que le lien perdure.

PH Et alors comment on explique cela ? Comment vous l'expliquez-vous ?

IRV : Alors moi je pense que déjà quand on est à l'écoute et avenant, cela donne beaucoup plus envie d'aller voir la personne et de se confier. Ensuite, quand on reçoit l'élève, même si c'est par exemple pour une bêtise, une punition, etc. il faut écouter. Donc le fait que l'on soit dans l'écoute et qu'on réceptionne son ressenti – parce que c'est très important pour eux le ressenti – déjà pour eux, ils estiment qu'ils ont l'écoute et c'est pour cela je pense qu'ensuite il y a l'affection qui vient. Alors pour eux l'affection est différente du terme que l'on emploie habituellement, mais eux ils le ressentent comme cela, on peut se confier parce qu'on n'est pas dans le jugement, on est dans l'écoute, et ensuite dans le conseil.

PH Et alors nous avons parlé tout à l'heure des Bac Pro et des BTS, ce n'est pas le même public, il est différent. Qu'est-ce qui les différencie ?

IRV : Alors pour moi personnellement, excusez-moi mais les Bac Pro sont un peu plus bruts de pomme. Ce sont des élèves qui quand ils arrivent ne sont pas du tout sûrs d'eux, ils n'ont parfois pas du tout le soutien de leurs parents, ils sont en Bac Pro parce que c'était le seul choix qu'ils avaient. Donc il faut ensuite les remotiver, leur redonner confiance en eux, contrairement à des personnes qui ont été en MAN et ensuite en BTS, qui ont déjà eu leur Bac, donc qui ont déjà eu de l'expérience, la confiance est déjà un peu plus acquise. Donc déjà ces deux aspects là se contrebalancent, et un Bac Pro demande beaucoup plus d'attention qu'un MAN et qu'un BTS – qui sont beaucoup plus autonomes, ce sont des petits adultes déjà, contrairement à un Bac Pro, même en Terminale, il n'est pas encore mur, même encore on le ressent, ils ont des comportements encore enfantins pour certains. L'autre partie par contre a vraiment la tête sur les épaules, on voit vraiment deux aspects ; on le voit d'autant plus quand les parents soutiennent et quand les parents soutiennent moins. C'est cela qui fait énormément de différence, le soutien qu'ils peuvent avoir derrière.

PH Alors comment cela se passe lorsque les parents soutiennent moins ?

IRV : On voit que les élèves ont moins confiance en eux, déjà premièrement ; ils se dévalorisent, ça on le voit beaucoup. Donc ça c'est dur, parce qu'un élève qui n'a pas le soutien derrière, a l'impression qu'il se gâche. Alors moi personnellement ce que je leur dis : un Bac Pro c'est un Bac comme un autre sauf que vous êtes déjà des professionnels – cela porte bien son nom, vous êtes des professionnels, vous apprenez des choses, vous apprenez autant de choses que quelqu'un qui est en Bac Techno ou en Bac Général, sauf que c'est vraiment spécifique sur un métier, vous êtes déjà aptes à pratiquer contrairement à quelqu'un qui fait un Bac Général par exemple ou un Bac Technologique, ils sont obligés de continuer derrière, vous non, vous êtes déjà des professionnels, vous êtes déjà dans cette posture. Donc déjà quand on leur explique un petit peu que le Bac Pro n'est pas un Bac au rabais, excusez-moi parce que je n'aime pas ce terme, j'estime qu'ils ont besoin qu'on leur donne un autre point de vue par rapport à leurs parents, ou même par rapport à leurs copains aussi ; il y a les copains : ah, tu fais un Bac Pro, bah dis donc mon pauvre... ! Non, non pour moi, il y a autant de choses à apprendre

PH Et il y a un lien entre les problèmes de comportement et la dévalorisation qui se fait ?

IRV : Cela joue, je pense que cela joue aussi parce que comme ils n'ont pas confiance en eux pour certains, ils essayent de se faire remarquer par autre chose, et souvent par les bêtises, hélas, mais après ils comprennent, quand on leur explique, ce qui n'empêche pas qu'ils recommencent ; les Bac Pro essayent toujours de pousser le plus possible et puis de continuer, après il y a des fortes têtes bien sûr, mais je pense qu'il y a une corrélation entre ce qu'on leur a dit depuis qu'ils sont petits – Bac Pro ce n'est pas bien etc. et puis le ressenti qu'ils ont. Ils ont du mal encore à faire la passerelle entre tout cela. C'est un travail de longue haleine mais moi je ne désespère pas : pour moi le Bac Pro est un Bac !

PH Bien sûr. Et alors du côté de l'évolution des jeunes, on a fait donc des questionnaires 1ère année, 2ème année, 3ème année dans les deux cas. Cela fait trois ans que nous nous y collons. Un commentaire par rapport à cela, du côté des Bac Pro, c'était intéressant, c'était inutile, quelle est votre vision globale ?

IRV : Alors déjà moi personnellement, j'ai trouvé cela très utile parce que cela m'a orienté lorsqu'ils venaient me voir pour leur prodiguer quelques conseils quand ils avaient par exemple un petit coup de mou ; que ce soit nos BTS, nos ex MAN ou Bac Pro peu importe, je leur rappelais leur projet qu'ils m'avaient donné, en leur disant vous ne pouvez pas lâcher, il faut continuer. Moi personnellement cela m'a aidée, cela m'a appris aussi sur moi parce que j'ai vu que je pouvais conseiller différemment, puisque ce n'est pas à la base ce qu'un CPE fait mais du coup pour moi cela a été très enrichissant en tous les cas, et même pour eux je pense parce qu'ils ont pu voir aussi qu'ils évoluaient, leur projet en général était bien bâti dès le début ; il y en a beaucoup qui dès la seconde, dès la MAN savaient où ils voulaient aller. Il y a eu très peu de changement sur les trois

ans, quasiment pas d'ailleurs. Mais on voit du coup l'évolution d projet, cela s'affine aussi. C'est cela justement qui est très intéressant, de pouvoir continuer à échanger sur ce côté-là, et que les élèves nous en reparlent et que nous on leur dise : tiens il faudrait peut-être aller voir telles Portes Ouvertes, nous on continue sur les Licences Pro par exemple ; on conseille aux Bac Pro de continuer pour ceux qui ont le profil sur un BTS ou même sur des mentions, on leur explique un petit peu, et avoir une continuité comme cela c'est très plaisant.

PH : Donc ils évoluent, c'est cela ?

IRV : Oui.

PH : Ils évoluent et il y a une différence d'évolution entre les Bac Pro et les BTS ? Alors tout le monde évolue. Par rapport à leurs choix on a pu constater effectivement qu'il y en a quelques-uns qui changent mais dans l'ensemble ils restent sur leurs choix. Mais quelle est la différence d'évolution entre les deux ?

IRV : Alors beaucoup de Bac Pro par exemple, se voient moins sur un BTS, ils se voient plus sur des mentions ou alors travailler ensuite, contrairement aux MAN ou aux BTS qui veulent encore pousser pour compléter leur formation de MAN ou de BTS, même s'ils ont choisi leur option, il y en a quelques-uns qui veulent faire de la licence pour affiner encore plus leur BTS ou qui veulent compléter par une mention pour vraiment être au top de leur formation. Les Bac Pro sont encore sur l'ancienne vision, qu'un Bac Pro ne va pas en BTS, donc il faut aussi leur faire comprendre que certains peuvent, peut-être pas tous ; certains ont les capacités, on a des profils qui peuvent tout à fait, c'est vrai que certains ont beaucoup plus de difficultés. Alors voilà il faut aussi leur faire comprendre que ce n'est pas avec 6 de moyenne qu'on peut faire un BTS par exemple. Mais on voit que le profil des Bac Pro, au niveau orientation, est moins prononcé par rapport à nos MAN

PH : Et donc, les MAN et les BTS pourquoi ils ont plus envie de continuer ?

IRV : Je pense parce que déjà le fait d'avoir fait une MAN, c'est-à-dire un Bac différent, ils ont bien vu que le contexte n'était pas pour eux, que l'hôtellerie était bien et qu'il fallait se spécialiser un petit peu plus et donc du coup pousser encore plus loin. Et puis ils sont déjà un peu plus mûres, ils ont déjà un objectif un peu plus poussé aussi, donc le profil est un peu plus adulte. Donc du coup le choix est plus adulte encore.

PH : Et alors, dernière série de question autour de la spécificité de ce que nous faisons à Albert de Mun pour qu'ils évoluent. Ils évoluent grâce à quoi ?

IRV : Plusieurs choses. Déjà le soutien, alors quand je dis le soutien, c'est de tout le monde, je ne parle pas juste des professeurs. Ils ont du soutien auprès de la vie scolaire, auprès de l'infirmerie. Je sais très bien que s'il y a des soucis la direction reçoit aussi. Donc ils savent qu'ils ont de l'écoute, déjà premièrement. Il y a la pédagogie aussi, tous les projets annexes, parce que nous en avons quand même beaucoup et très enrichissants, on a des concours aussi. Tout cela fait partie vraiment d'une spécificité que tous les établissements n'ont pas. Et je pense que les élèves aiment aussi le petit challenge des compétitions et je pense que le fait qu'on fasse des concours, donc les MAF ou alors qu'on soit commis sur des concours comme le trophée des maîtres d'hôtel par exemple est enrichissant aussi. Et je pense que pour nous c'est une valeur ajoutée. Et puis les projets à côté, par exemple les projets que nous faisons actuellement à servir des repas pour les soignants ou pour les SDF c'est un autre aspect, là c'est vraiment l'aspect du cœur, l'aspect social, c'est enrichissant autrement que par le plaisir. Là c'est du volontariat. Et je pense que pour eux c'est un complément, et dans la formation hôtelière, être à l'écoute est enrichissant et important, donc je pense que ce projet ne peut être que bénéfique.

Interview Patrick CHAUVIN DDFPT

Juillet 2020

PH : Donc si vous voulez bien vous présenter

PC : Je suis donc Patrick Chauvin, je suis le DDFPT comme dirait Patrice Hauchard, ou le DDF, le directeur délégué aux formations du Lycée Technologique et professionnel hôtelier et restauration

PH : Alors, Patrick c'est vous qui avez la responsabilité du Lycée Hôtelier, et en particulier, c'est vous qui recevez les familles des élèves qui arrivent en classe de Seconde Pro. Dans quel état arrivent-ils ? Comment sont-ils ?

PC : Très souvent ils arrivent dans des situations un peu compliquées, c'est-à-dire que leur cursus scolaire ne s'est pas très bien passé. On a à faire à des jeunes gens qui veulent faire, et malheureusement dans le circuit que nous connaissons de 4e, 3e, ils ont dû se plier à – je ne veux pas dire un dogme, mais à un système qui malheureusement ne va pas dans leur sens. C'est-à-dire que ce sont des gens qui n'ont pas choisi la voie de l'apprentissage de bonne heure, ce qui est assez rare, soit on leur demande d'apprendre un métier. Donc c'est la démarche

PH : Quelle est leur motivation ?

PC : Leur motivation c'est d'apprendre un métier par le geste, par l'apprentissage, par le Faire. C'est-à-dire qu'ils ne sont pas hermétiques - même s'ils ont eu un cursus de 3e un peu compliqué –à l'apprentissage du Français, de l'Anglais, des langues, des technologies ou peu importe. Mais il faut les raccrocher au wagon de l'apprentissage de toutes les matières, mais en faisant les choses, c'est-à-dire dans nos métiers de la restauration, de la cuisine, de la pâtisserie et du service en salle

PH : Alors quelle est la différence entre les 2e Pro par exemple, et les MAN, ceux qui arrivent après la classe de la Terminale ?

PC : Donc il y a 3 ou 4 ans de différence, les MAN ce sont ceux qui viennent d'un BAC Général, Technologique ou Professionnel sur un volume moins important, ils sont donc titulaires du BAC et veulent par le biais d'une Mise à Niveau, comme son nom l'indique, un an où la formation est dense en professionnel, c'est-à-dire, en cuisine, en salle et en hébergement, ils veulent donc rattraper un cursus Bac+2 qu'on appelle le BTS.

PH : Alors la motivation, elle est quasiment la même non ?

PC : Là on parle d'humanité. Un jeune de 15 ans et un jeune de 18 ans ce sont deux choses opposées, différentes. Trois ans c'est énorme à ce niveau-là. Vous avez un jeune homme ou une jeune fille qui sort de 3e et un autre qui sort d'une Terminale ex Générale, Technologique ou Pro, nous avons donc des cursus très différents. D'un côté nous avons des gens qui ont un projet qui s'est normalement affermi, celui des Mises A Niveau, et de l'autre côté on a un projet plus juvénile, d'un jeune homme de 3e mais qui est peut-être plus empreint de bonne volonté, plus naïf mais plus intéressant.

PH : Mais les élèves qui arrivent en MAN ils ont plus d'ambition aussi... ?

PC : Ils sont peut-être plus empreints de théorie, pour ce qui est de l'ambition, je pense qu'elle est au même niveau, et puis elle se crée avec l'avancée, parce qu'ils arrivent à se positionner, ils arrivent à se projeter avec l'idée qu'on leur donne du métier, avec les stages aussi. Un MAN a 8 semaines de stage à l'issue de sa première année. Un Bac Pro en 3 ans en a 22 semaines, et a également 8 semaines en 2e par exemple, 8 semaines en 1e et 6 semaines en terminale. Donc l'équivalence de stages au niveau de la durée certes donne des profils différents parce que la Mise à Niveau avec 3 ans de stages est plus réceptive à des contraintes, à des missions, alors qu'un jeune Bac Pro de 15 ans, c'est un peu plus délicat ; c'est un jeune homme qui découvre tout, on est dans un 1er abord dans l'observation et puis on passe ensuite à la faisabilité des choses. Mais ils arrivent à se projeter assez rapidement, la démarche est différente.

PH Pour les Bacs Pro, dans leur évolution, il y a un élément tout à fait surprenant que j'ai découvert en faisant les suivis de cohorte, c'est que les problèmes de discipline qu'ils avaient lorsqu'ils étaient au collège, et bien ils les ont toujours. Ils ont toujours des problèmes de comportement au Lycée professionnel.

PC : Ce ne sont pas les mêmes...

PH Ils ont toujours des problèmes de comportement et de discipline. Comment se fait-ce ?

PC : Non moi je ne suis pas tout à fait d'accord avec cela...

PH Vous avez le droit de ne pas être d'accord..

PC : Les comportements de 3e sont peut-être une fois de plus très juvéniles, très bachotage et tout. Si un élève a les mêmes comportements en Bac Pro c'est qu'il s'est trompé de formation.

PH Ce ne sont pas les mêmes qui ont des problèmes de comportement, j'ai dit qu'ils étaient encore turbulents...

PC : Ils sont peut-être plus turbulents, plus hermétiques pour les cours dits d'enseignement généraux. Mais dans les phases de pratique, alors ça, c'est un peu plus facile pour les profs de les intéresser au fait de faire. Mais les profs de professionnel rencontrent très peu de problèmes de comportements sur ce qu'on appelle les Travaux Pratiques, c'est-à-dire les travaux où on fait les choses.

PH Oui, ça on est d'accord. Comment évoluent-ils justement pendant les 3 ans, les Bacs Pro ?

PC : Normalement bien, puisque le projet avance avec les formations. Ils ont, mine de rien quand on arrive au bout de 3 ans de formation, ils ont fait 3 fois des stages dans des restaurants gastronomiques, dans la collectivité ou dans des restaurants franchisés ; donc ils ont 3 expériences différentes. Ce n'est pas mal pour un jeune homme ou une jeune fille de 18 ans d'arriver avec 22 semaines de stage, ce n'est pas mal, ce n'est pas anodin. Cela fait presque 6 mois de stage, cela fait une belle expérience, et puis surtout plurielle, puisque cela fait 3 styles de restauration différents. Donc cela forge les caractères, cela affine le projet et ils arrivent très facilement à se projeter soit sur une poursuite d'études – un BTS en l'occurrence, soit un style de restauration qu'ils veulent aborder ou qu'ils n'ont pas encore abordé. Et alors certains, aussi se dirigent vers les mentions complémentaires qui ont l'avantage de ne durer qu'un an et qui les spécialisent d'une façon monolithique vers une formation, par exemple la sommellerie, les desserts de restaurant, la cuisine allégée, ou les métiers de la pâtisserie.

PH Donc le rapport avec le monde professionnel, c'est quelque chose d'important... ?

PC : Il est omniprésent. Donc il y a du visuel, ils peuvent se projeter, cela ne reste pas abscond ou théorique, comme cela l'était malheureusement en 3e où cela restait extrêmement loin. Alors il existe des 3e Prépas, mais c'est à la marge, c'est pour les élèves qu'on qualifie un peu de difficiles. Alors c'est pareil sur le terrain, cela fait des élèves intéressants et intéressés.

PH Et le monde professionnel, il vient au Lycée ?

PC : Ici à Albert de Mun ? Oui, les portes sont grandes ouvertes, et ils le savent. Nous sommes toujours en interaction avec les restaurants qu'ils soient petits ou grands. Il y a quand même pas mal de brassage. Cela ne convient pas à tout le monde, mais ce n'est pas grave... Quand on vous charge d'une mission et que vous vous trouvez face à un professionnel qui n'a pas 2 langages mais qu'un seul, celui de l'efficacité, il y a des enseignants qui sont mis en difficulté

PH Et justement en matière de pédagogie, à Albert de Mun, qu'est-ce qu'il y a de particulier ? Les élèves évoluent comment, ils évoluent grâce à quoi ?

PC : L'école se veut très proche de la réalité, apprendre en faisant et faire en apprenant. C'est le langage professionnel, c'est celui qui est le plus proche de la réalité. Il ne faut pas les leurrer, il faut les imprégner tout de suite de cette mentalité.

PH Très bien. Vous voulez peut-être ajouter quelque chose que je n'ai pas dit.

PC : La formation initiale telle qu'on la propose a sa place. On se dirige inéluctablement parce que le marché est concurrentiel, vers une formation en alternance. Ce qui fait partie de l'offre des formations. Il faut que ce soit dans les offres, mais une fois de plus il ne faut pas que ce soit monolithique. Il faut qu'on ait plusieurs catégories d'offres. Voilà pourquoi en théorie, un jeune

homme ou une jeune femme, peut naviguer sur une 2e en initial, faire sa classe de 1e, alternance, et revenir à l'initial, ou vice et versa. C'est une possibilité. Certes, cela va être compliqué à monter, certes cela va être extrêmement contraignant pour les professeurs, cela va remettre en question beaucoup de choses, notamment leur savoir enseigner, ce qui ne va pas être une mince affaire. Mais la société va dans ce sens-là. Et la formation, alternance ou pas, va dans ce sens-là. Donc il faut s'adapter, la profession s'y est déjà adapté, donc à nous de nous y adapter.

PH Très bien. Merci beaucoup !

11.7 Fiches de suivi de cohorte

Baccalauréat Professionnel

Année 2017/2018 : Seconde professionnelle

Année 2018/2019 : Première baccalauréat professionnel

Année 2019/2020 : Terminale Baccalauréat Professionnel

Edmond

Né le 12 juillet 2001

Collège :

Au collège tout s'est bien passé jusqu'en 3^o où tout s'est alors dégradé. Puis passage en seconde générale et technologique. Au 3^o trimestre, il semble que l'ensemble de la classe posait des problèmes notamment de discipline et le conseil de classe à émis un avis particulier « vous faites ce que vous voulez, 2nde générale ou seconde professionnelle, faites ce que vous voulez ». Un seul rendez-vous avec le conseiller d'orientation en classe de 3^o sans avis particulier. En classe de seconde, les résultats ne dépassent pas les « 5 » de moyenne et l'indiscipline permanente. Vient alors le projet de passer en bac technologique et surtout la possibilité de faire un mini stage dans un lycée professionnel et la vocation est née. Sur le plan personnel la classe de seconde a été importante : « Mes copains n'avaient pas envie que je parte de la seconde, parce que c'était, même si j'ai fait beaucoup de bêtises, ça restera gravé parce que j'étais, c'était une de mes meilleures années de « glandouillage », on peut dire ça et parce que j'ai vraiment adoré parce que je me suis fait beaucoup de potes et je les vois encore..... »

Edmond entre donc dans l'établissement en sept 2017

Seconde il a 4 avertissements

Utilise son tel en cours

Insolence envers un surveillant

9 retards

11 retards injustifiés

Ses résultats sont très moyens et les remarques sont souvent les mêmes : Potentiel en devenir. Prenez consciences que toutes les matières sont importantes. Veillez à votre attitude c'est primordial. Une amélioration dans les résultats au second semestre mais l'attitude est toujours à améliorer. Il faut redoubler d'efforts pour vous impliquer dans la formation.

Les rendez-vous avec la maman permettent un suivi régulier de son traitement contre l'hyper activité Mais l'amélioration n'est pas au rendez-vous.

Le passage en première se fait avec la signature d'un contrat de Edmond pour contrôler son comportement.

Première se passe de la même façon. Edmond toujours agité en classe, prêt à perturber la classe et se laisse aller à toutes sortes d'excentricités. Quand les enseignants recadrent, il se réfugie dans son tel en classe.

Les avertissements continuent : ne rentre pas en classe après le cours d'EPS. Insolence, propos vulgaires. Il est alors convoqué en conseil pédagogique en Mars. C'est ainsi qu'il réussit à terminer l'année avec une légère amélioration en cours de pratique.

Il semble que les examens (passée en CCF) lui font un peu peur !

Terminale, il n'y a que 2 avertissements (utilise son tel portable en cours et attitude intolérable) , les résultats sont corrects : 11,19 au premier semestre et 13,89 au second semestre. « Edmond doit continuer de s'impliquer, et chercher à bien maîtriser sa concentration et son énergie, votre réflexion et votre analyse deviennent pertinentes »

Au 2nd semestre : Bravo, compliments, Edmond a su rester appliqué et à démontré de la bonne volonté durant la période de confinement.

Après :

Léo

Né le 18 juin 2001

Avant :

Il aurait voulu être admis en Seconde STHR c'est à dire en Bac technologique.... Sa lettre de motivation est totalement opposée à son premier choix et en plus il ne sera pas admis en seconde STHR mais en bac professionnel :

« Je suis intéressé par cette filière depuis mon enfance. J'ai eu la chance d'effectuer mon stage de troisième dans un restaurant où j'ai pu voir et mettre en pratique les différents métiers de la restauration. Même si je sais que c'est un métier difficile avec beaucoup d'heures de travail, je suis motivé par cette filière. En effet j'aime cuisiner, je suis serviable, **dynamique, discipliné, autonome, curieux, à l'écoute, respectueux**. J'ai le contact facile, j'apprécie de travailler en équipe, j'aime faire plaisir. »

Quelle est l'influence du métier de ses parents dans le choix d'orientation ? Le faible niveau scolaire à la sortie du collège limite l'orientation. Le conseil de classe propose « une seconde spécifique » C'est vraiment la raison qui l'emporte. Mais, a-t-il vraiment les qualités qu'il présente dans sa lettre ?

Seconde :

Son problème essentiel quand il était au collège est l'absentéisme..... ça continue en Seconde professionnelle. Le choix d'orientation qui semble choisie ne modifie en rien cette habitude qu'il a prise de générer des absences.

La pratique lieu convient bien et le stage en cuisine se déroule à merveille Sans absences ! « j'aime cuisiner »

Il aura fallu ce stage et le premier trimestre pour que ça change. Bien sur il réussit mieux dans les matières professionnelles qu'en enseignement général.

Mais les absences sont toujours là dont 13 Non justifiées au second semestre.

Première :

Les stages se déroulent bien mais le travail en classe est toujours ponctué de nombreuses absences injustifiées.

A la question : pourquoi ces absences ?

La réponse : « je ne sais pas ! »

Les parents ne savent pas non plus Ils disent simplement qu'il n'a jamais aimé l'Ecole et qu'il aime bien cuisiner.

Terminale :

Envolée des résultats avec les Félicitations de l'équipe enseignante malgré toutes les absences injustifiées qui continuent.

Même en enseignement général, les résultats sont bons, jusqu'à un 13 en Mathématiques.

Pourquoi ? ... là encore il ne sait pas ! Le professeur de Mathématiques relève que Léo est « impliqué dans cette matière » ce qui est nouveau puisqu'il a toujours eu un blocage avec les mathématiques.

La distance par rapport à l'enseignement persiste mais les résultats sont là. Son implication dans sa formation est relevée par tous les enseignants.

Il a son bac en fin d'année

Après :

Pas de poursuite d'étude programmée. Il décide de chercher un emploi. Mais la situation difficile du secteur le laisse jusqu'à ce jour sans emploi. Il est donc « à la maison » à la recherche d'un emploi ailleurs mais en activité « à la maison » en attendant.

Yacine

Née le 24 octobre 1990

Avant :

Arrivée en France en 2003 pour faire le collège de la 6^o à la 3^o. La scolarité ne s'est pas bien passée puis ce fût une orientation en BEP Secrétariat sans grande conviction. Puis passage aux Etats Unis pendant 5 ans où la vocation pour la pâtisserie naît. Et donc retour en France pour faire un bac pro Cuisine qui sera certainement suivi d'une mention complémentaire dessert de restaurant.

Entre temps, elle a fait un CAP tailleur !

« Je n'ai pas eu mon Brevet mais de toute façon mes études n'ont pas vraiment marché, et je suis passée chercher des écoles, j'ai fait un BEP en Secrétariat mais j'avais pas forcément les armes et je suis allée directement en, j'ai fait des cours d'Italien »

« Donc j'ai fait 5 ans aux Etats Unis, et j'ai décidé de faire une formation en pâtisserie parce que j'aimais bien la pâtisserie et j'ai fait, j'ai eu mon diplôme là-bas, j'ai fait 4 mois et je suis revenue ici à Paris. »

Seconde :

Qu'est ce qui est compliqué pour vous ?

« Je ne veux pas dire que s'est compliqué mais en fonction des horaires, et des horaires en stage, bon c'est juste que ça me motive oui, oui, dans... on finit tard et voilà mais j'aime bien parce que... »

Bonne implication dès le début remarquée de tous.

Et des résultats corrects encouragés.

Première :

J'ai effectué quelques stages. Mon 1^{er} stage c'était en seconde, je l'ai effectué dans un restaurant qui s'appelle la Cane, qui est dans le 13^{ème} arrondissement, j'ai vraiment bien aimé parce que c'était un

petit groupe de brigade. Les horaires ce n'était pas trop top, mais c'était convenant pour moi, j'ai bien aimé ce que je faisais, j'ai appris des tas de choses.

Fin de classe de première, elle cherche toujours sa voie :
ça me plaît toujours mais je cherche toujours ma voie mais je ne sais pas quoi faire après mon bac.

Terminale :

Le niveau est toujours correct. Yacine reste motivée et assidue malgré les difficultés. Elle cherche à progresser et n'hésite plus à participer.

Après :

Comme elle l'avait programmé avant d'entrer en formation : Mention Complémentaire de Dessert de Restaurant. MCCDR.

Luiz

Né le 14 juillet 1999

Avant :

« J'ai décidé de faire de l'hôtellerie parce que c'est ce que je voulais faire, j'avais l'intention d'ouvrir un hôtel ou un restaurant au Japon, à Tokyo et j'ai décidé de faire du bac pro parce que je n'arriverais pas à faire du général. C'était trop compliqué et il me fallait quelque chose pour bouger. Du coup j'ai choisi l'hôtellerie »

« En troisième j'ai effectué un stage de deux semaines dans une résidence hôtelière à citadine appart' hôtel dans le service de la réception où j'ai aimé le contact avec les clients j'ai trouvé très intéressant de voir arriver des personnes du monde entier »

Luiz était l'an passé en 2^{Nde} pro Gestion administration au lycée St Nicolas. Il venait de 4° et 3° prépa pro. Ses résultats étaient donc moyens et il rencontrait des difficultés majeures au collège dont il est sorti assez rapidement pour intégrer ces classes en LP dès la classe de 4°. Il a choisi de changer d'orientation pour être plus en contact avec les clients ! C'est étonnant car il n'est pas très « communicant »

Seconde :

Malgré le redoublement et une orientation qui a été modifiée et choisie, les résultats sont toujours aussi moyens.

Le stage se passe très moyennement : « En collectivité dans un service de cuisine . L'équipe était sympas mais le travail pas très agréable J'étais au service légumes. Heureusement il ya avait les pauses où on discutait bien. »

Le travail scolaire reste très irrégulier et pas de progrès

Première :

Un stage en service dans un grand restaurant : « c'est super de voir passer des gens du monde entier... il faut faire des efforts dans la langue. Le chef de rang m'a incité à faire plus mais ce n'est pas facile d'accueillir sans arrêt. En plus il faut toujours avoir le sourire ! »

On est là au cœur de métier ... et il semble que les doutes sur l'orientation persistent d'où un investissement relatif en classe.

Terminale :

Le travail est en baisse à partir de Janvier. Manque total de dynamisme dans le travail professionnel : « Il faut être plus dynamique et investir pour acquérir les notions minimales voulues pour le diplôme

Et il ne décroche pas le diplôme en fin d'année.

Après :

C'est le redoublement !

Grosses difficultés d'intégration dans la classe. Luiz se plait dans la cour avec les jeunes de la classe de première mais avec ses camarades de classe de terminale.

3 avertissements pour absentéisme et comportement. Il passe donc en conseil pédagogique. Le 21 Janvier 2021. Un sérieux « coup » qui lui permet de se remettre en question et de se ressaisir.

Il signe alors un contrat. Il reste « abattu » mais résigné à faire ce qu'on lui dit.

Il exprime le désir de poursuivre en BTS mais dans les métiers de la Sécurité . Peut-être a t il enfin trouvé sa voie pour s'épanouir.

Paul

Né le 17 juin 2001

Avant

Le dernier d'une fratrie de 3 enfants dont les aînés ont réussi dans les études. Pas de motivation exprimée pour cette orientation si ce n'est des parents qui suivent leur enfant et qui veulent qu'il poursuive ses études sans grande conviction.

Au collège on relève des résultats très moyens : résultats insuffisants, ensemble très insuffisant, peu d'investissement dans le travail et les exercices et une dissipation en classe .. toujours à la limite de l'acceptable. Même en EPS où il est dissipé.

Mais il passe toujours en classe supérieure... à la limite : « Travail superficiel et tout juste passable malgré un niveau qui pourrait être correct ! »

Il est admis en seconde avec un contrat : un engagement à être présent et à s'impliquer.

Seconde :

Malgré cet engagement, son investissement reste très en de ça de ce qui est demandé. Il est convoqué en conseil pédagogique (Le moyen mis en place dans l'établissement pour trouver des solutions éducatives qui permettent au jeune de se ressaisir). Le conseil décide de nommer un tuteur : Un professeur de Français : Claire Chaudieu. Pourquoi elle ? Parce qu'elle ne fait pas partie de l'équipe pédagogique et que le conseil pense qu'une aide extérieure peut donner quelque chose. Constat : il suit les recommandations du professeur et il est assidu au tutorat. Claire Chaudieu relève une motivation relative mais la volonté de ne pas décevoir et donc la mise en place des recommandations Toujours à la limite !

Première

Passage avec le maintien du contrat et arrêt du tutorat. En classe de première, Paul ne s'implique pas dans les projets, il reste en dehors des animations.

Il fait une scolarité en dent de scie. Il se cherche. Mais il s'affirme de plus en plus, parfois avec maladresse.

De nouvelles mesures de soutien sont prises pour l'obliger à travailler : il doit revenir pendant les vacances de Février.

Les stages se passent sans encombre.... Mais aussi sans éclat.

Terminale

« Paul semble prendre conscience des enjeux de cette classe de terminale. »

« l'an prochain je ferai un BTS MHR » A aucun moment nous n'avons senti une motivation déterminée pour les études. Cependant l'implication dans le travail pendant les stages semble meilleure :

« Paul semble s'impliquer dans son travail »

Après :

Tant bien que mal, il réussit son Baccalauréat.

Il n'a pas exprimé le souhait de poursuivre en BTS au lycée Albert de Mun.

Et il poursuit en BTS à Férandi. La recherche d'un apprentissage a été soutenue par les parents, il est dans un restaurant connu de la famille.

Marie

Née le 19 mai 2001

Avant :

Elle qualifie les années collèges de « horrible avec des résultats catastrophiques » au point que c'est elle qui demande le redoublement de 4^o mais qui ne donne toujours rien. L'orientation en Bac professionnel était une évidence d'autant que le père est passé par l'apprentissage en cuisine et soutient sa fille dans cette voie. Le conseil de classe conseillait un CAP au regard du niveau catastrophique en classe de 3^o mais le choix de la seconde professionnelle est bénéfique.

Une certaine admiration pour les membres de sa famille qui ont réussi : « Mon père a fait ses études à Férandi ce qui lui a permis de faire l'inauguration du Jules Verne à la tour Eiffel ! (..) et j'ai deux tantes qui ont fait un Cap Pâtissier dont l'une des deux est devenue MOF.

L'admiration pour ceux qui ont réussi a été relévé par le DDFPT du Georges Baptiste de Canteleu, **c'est ici très présent**

Cependant son père n'est plus dans la restauration : il est infirmier maintenant.

« La cuisine est pour moi une passion depuis toute petite »

Le principal du collège fait état d'une situation familiale douloureuse... dont Marie ne parle jamais dans l'établissement et n'y fait jamais allusion.

Seconde :

De très bon résultats qui contrastent avec ce qui s'est passé avant. Résultats l'encouragent !

Première :

Marie : donc je suis Chèvre Marie, je suis en classe de 1^{ère} BPH2. Donc mon année de 2^{nde} elle s'est terminée catastrophiquement alors qu'elle c'était bien passée de tout le long, parce que j'ai été renvoyée de mon stage à cause des retards, et du coup j'ai eu deux jours pour me retrouver un stage, donc heureusement que j'avais des amis qui étaient dans la restauration puisque j'ai pu retrouver du coup vite mon stage. Là-bas ça s'est super bien passé parce que j'étais dans un village vacances en Ardèche, et c'était que des équipes de jeunes, du coup il y avait une bonne ambiance, après j'ai eu quelques évènements catastrophiques là-bas on va dire, du coup cette année ça été un

peu compliqué parce que j'étais suivie psychologiquement 2 jours par semaine donc je ratais toutes les semaines de jour de cours, donc pour suivre le rythme c'était un peu dur au début après j'ai réussie à bien me remettre dans le fil, j'ai raté aussi tout un mois de cours, où je ne suis pas du tout venue au lycée.

Marie : tout le mois de novembre et décembre, donc 2 mois. Du coup quand je suis revenue ça été dur aussi mais bon j'ai réussi à me remettre dedans. Mon 1^{er} stage de 1^{ère} il a été dur parce que j'avais les appréhensions de ce qui c'était passé dans mon dernier stage, le 1^{er} il a été très dur et je baissais vite les bras, je pleurais presque tous les jours sur mon lieu de stage donc ce n'était pas top. Après sur les deux derniers jours, l'équipe m'a vraiment mise à l'aise et ils ont vraiment été super sympas avec moi donc ça m'a remis en confiance pour revenir et ne plus avoir les mêmes appréhensions que j'avais. Du coup le 2^{ème} je l'ai fait dans l'hôpital où mon père il travaillait donc vu que je connaissais un peu les têtes déjà de visu et qu'ils connaissaient mon père ça a été beaucoup plus facile et ça c'est super bien passé du coup en septembre pour mon dernier stage de terminale je le refais là-bas, donc je suis contente et ça m'évite de rater deux jours de stage puisque je suis suivie psychologiquement dans cet hôpital donc ce n'est que du bonus.

Toujours la présence du père qui soutient sa fille.

On peut observer que les difficultés sont surmontées avec détermination et courage.

Marie : mais sinon j'aime toujours autant, après je suis triste parce que Chef Moulin il part l'année prochaine, et du coup je ne sais pas du tout, enfin là c'est la plus grande des appréhensions parce que je sais que j'ai mon caractère et que lui il me connaissait, il avait réussi à me cerner et du coup devoir tout remonter à quelqu'un d'autre ça me fait peur.

Le chef Moulin : un jeune enseignant charismatique ! qui mène de nombreux projet et entraîne les jeunes.

Marie est en admiration devant son père et ce professeur.

Marie : oui. Enfin je veux re-être la Marie qui était en 2^{nde} on va dire, avoir tout autant les mêmes moyennes, puisque cette année j'avais quand même bien baissé comparé à l'année dernière et pareil ne pas baisser les bras et puis ressortir avec le bac enfin je pense que c'est ce que l'on veut tous.

Mais qu'en est-il en terminale quand le Chef Moulin sera parti !

Terminale :

Et la classe de terminale a été plus difficile !

Alors du coup, moi c'est CHEVRE Marie, en classe de Terminale Bac Pro Cuisine. Alors, cette année elle s'est bien passée, enfin elle est compliquée, parce qu'il y a plus de stress qu'autre chose, dans le sens où vu que je manque mes 2 jours de cours et vu les changements de professeurs qu'il y a eu, ça rajoute beaucoup de stress pour le Bac, je suis dans le doute à me demander si je vais l'avoir où pas, sachant que si je ne l'ai pas je ne veux pas refaire d'année, et que ça serait plus une déception parce que c'est ce que ma mère elle voulait que j'ai le bac donc je m'accroche tant bien que mal pour l'avoir, je travaille le plus possible en tous cas sur les matières où je suis sûre de pouvoir réussir et où je ne vais pas pécher. Après au niveau cuisine, **ça fait bizarre de ne plus avoir le FM, parce que j'étais habitué à l'avoir et puis Chef Perrault et lui sont différents sur la façon de travailler**, sur les méthodes d'apprentissage, donc c'est encore une réorganisation, enfin changer pour la dernière année je trouve que c'était bête, même si on ne choisit pas. Après en Sciences Appliquées, aussi il y a eu beaucoup de changement, et ça a été dur, enfin les 2 remplaçants que l'on a eu, au final on n'apprend rien. Et sinon, en soi, l'ambiance de la classe elle était bonne, il y a des tensions de temps en temps, mais comme dans toutes les classes, mais on s'entend plus où moins bien avec tout le monde donc ça fait du bien. Après, mon stage il s'est

super bien passé. **Donc c'était dans l'hôpital où mon père travaille, et que j'avais déjà fait un 1^{er} stage**, c'était comme si j'étais dans ma cuisine, donc c'était bien. Et sur les 3 ans, ma 1^{ère} année, ça a été la meilleure, c'est celle que j'ai préférée et puis après agression, c'est parti un peu « en cacahuète » on va dire, donc **j'ai un peu perdue la motivation**, et au final, j'ai l'impression que ça m'a plus gâché qu'autre chose dans le sens où là je me rend compte que ça me rajoute du stress à quelques mois du Bac, il va falloir que j'arrive à me demander si je vais l'avoir alors que quand j'étais en 2^{nde}, les professeurs ils disaient si je continuais comme ça, j'allais avoir l'excellence au Bac, donc ça rend triste quand même. Mais sinon en soi...

Elle est bien dans sa cuisine... mais elle perd la motivation pour les études ! Y a t il un lien avec le fait qu'elle « accroche » moins avec le chef Perrault ?

Après :

Elle nous avait dit cela :

Et je reprendrai en Septembre 2021 pour faire une Fac de Droit. Pour après passer le concours d'officier de police après les 3 ans de Fac de Droit.

Mais en réalité, nous n'avons plus de nouvelles. Elle ne répond pas aux messages.... Il paraît peu probable qu'elle soit véritablement à la fac.

Léa

Née le 9 octobre 2001

Avant :

Comment le collège s'est passé : « plutôt bien, j'ai redoublé la 4) par contre. Certaines difficultés comme le programme change beaucoup, surtout en Maths, mais ça m'a bien aidé à refaire une 4^o, et sinon, pour la 3^o ça s'est bien passé, j'ai passé mon brevet avec mention assez bien(...) en vrai, j'avais les capacités de pouvoir passer en général mais j'ai préféré le bac pro puisque voulais être dans le vif du sujet, j'aimais pas trop le concept d'être sur une chaise, d'étudier toute la journée, je préférais quelque chose de plus ludique, plus dynamique, et puis finalement ça me plait bien »

au début c'était un peu compliqué de les convaincre, puisque j'avais le niveau d'aller en général donc pour les parents c'était difficile à accepter mais non après ils ont... J'ai montré que j'étais déterminée et que voilà quoi.

Seconde :

Compliments du conseil de classe ...ce qui l'encourage !

Excellent travail en pratique et en stage qui lui ont permis de décrocher un contrat d'apprentissage : Elle part donc at CFA Médéric pour faire son bac pro en apprentissage.

Camille

Née le 28 avril 2001

Avant : « Au début du collège tout allait bien. C'est en 3^o et en classe de seconde que tout s'est aggravé. Manque de travail et des résultats en baisse totale. « Ça ne me plaisait pas du coup je

n'apprenais pas et du coup, mes parents, à la réunion de fin de seconde, y avait la réunion pour voir l'orientation et du coup il y avait le lycée professionnel. Je suis venue aux portes ouvertes et ça m'a plu »

« Depuis toute petite je suis attiré par la gastronomie, j'aime créer, j'ai le goût d'apprendre et de faire plaisir aux autres. Je suis patiente, dynamique, rigoureuse et je m'épanouis dans ce domaine qui est la cuisine. »

Papa Sapeur Pompier de Paris (Nous verrons dans son parcours l'influence de l'éducation familiale)

Seconde :

« Ben ça se passe bien, mes résultats ils sont mieux et après avec la classe et tout enfin c'est bien aussi »

Félicitations du conseil de Classe.

Du coup pour ma part mon stage c'était bien et pas bien. Ce n'était pas bien parce que dès le début je ne voulais pas trop aller là-bas parce que j'avais un ressenti un peu mauvais, enfin que c'était plus un stage moins bien que les autres du coup je ne comprenais pas et j'y suis allée quand même et certes j'ai appris des choses, j'ai vu des choses, l'équipe était gentille mais je n'ai pas fait grand-chose quoi à part des épiluchures et tout mais après je n'étais qu'en 2nde donc je me suis dit : « c'est peut-être comme ça », du coup j'ai tenue jusqu'au bout.

L'entraide entre les élèves :

Enfin pour certains, après, enfin certains dans certaines matières, donc quand ils y arrivent ils aident les autres, donc on essaie de s'entraider. Et pour le BEP, pour tout le monde ça s'est assez bien passé, enfin dans l'ensemble.

Première :

Camille fait partie des élèves gênés par les perturbateurs. Des dispositions sont prises sur la demande de la famille.

Elle a besoin d'être rassurée comme par exemple pour les épreuves de BEP (examen intermédiaire) Après pour nous on préfère parce que la plupart des examens c'était en CCF, donc déjà c'était avec notre professeur du coup c'était plus facile pour, enfin on avait moins le stress, on était dans notre classe avec nos professeurs, et un peu plus de stress pour le français, l'histoire qui était le BEP enfin l'examen ponctuel, mais sinon ça été dans l'ensemble.

Terminale :

De bons résultats mais toujours un peu de stress :

« Un peu stressée et aussi en Sciences Appliquées, comme on a eu une prof absente, enfin elle était enceinte, et on a eu un remplaçant, et ça ne s'est pas, enfin ça a été mais c'était un peu compliqué, et là la remplaçante c'est un peu compliqué encore, du coup on s'inquiète un peu mais sinon ça va. »

Bonne élève donc bon stage :

« J'étais à l'Elysée, du coup c'était très bien. ça changeait par rapport à mes autres stages, et les gens ils étaient quand même super sympas avec moi. Enfin, je pensais que ça allait être super strict, et en fait non. Ils étaient quand même assez gentils, et cools. »

« Et pendant la période de confinement, Camille a été la première à s'engager pour préparer les repas pour les SDF. Elle a été très assidue, très régulière, très sérieuse et très engagée. »

Cette filière en fait c'était un choix par défaut ? Où vraiment un choix volontaire ?

« Un peu des deux. Parce que j'étais en Général et ça ne passait pas, enfin je m'ennuyais, du coup je ne travaillais pas, et du coup, mes parents, ils m'ont proposé la cuisine, et du coup..., enfin c'était quand même, enfin ça m'a plu, au début ce n'était pas vraiment mon choix, enfin je ne me suis pas dit " après la 3ème, ça y est je vais aller en cuisine, mais maintenant que j'y suis", je me serais dit "pourquoi pas y être aller avant". »

Retour sur le bac pro :

« Au début j'étais un peu réticente, parce que je n'avais pas envie de changer d'école, changer de filière, et en fait ça m'a quand même plu. Enfin c'est une autre ambiance par rapport à la générale, et c'est quand même bien. Enfin, moi j'aime bien »

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun et elle est maintenant présidente de l'association « les professionnels de Mun »

Victoria

Née le 6 mai 2001

Avant :

Elève studieuse avec des résultats moyens au collège et un choix qui s'est fait naturellement vers l'hôtellerie « du coup je suis fière de moi, et avec le temps j'ai su que l'hôtellerie me plaisait vraiment »

« Passionné depuis toujours, par le monde de l'hôtellerie et de la restauration, et souhaitant exercer dans ce domaine, ce diplôme m'intéresse tout particulièrement. Cette formation me permettra d'approfondir mes connaissances et d'acquérir des compétences professionnelles auquel je me destine. Consciente du travail à fournir pour y parvenir, je dispose des capacités de la motivation indispensable. Étant sérieuse, investi, créative, aimant travailler en équipe, je reste convaincue que la formation proposée est un atout majeur dans mon projet. »

Victoria est la 4^o d'une fratrie de 4 enfants.

Seconde :

« Mon stage c'est très bien passé, j'étais au Renaissance Arc de Triomphe.

Dans un hôtel 4 étoiles, c'était difficile mais j'ai beaucoup appris puisque c'était dans un hôtel et du coup dès le matin on faisait environ 200 petits déjeuners dès 7h30 jusqu'à 10h30 du coup ça s'est très bien passé, et ensuite voilà. »

Les résultats scolaires sont bons, en forte hausse par rapport à ce qu'elle avait au collège. C'est encourageant... elle va jusqu'à dire qu'elle est fière d'elle.

Première :

Le stage en collectivité a été apprécié (il est souvent redouté par les élèves) :

« J'étais à l'ASAP à Levallois-Perret, et ce n'était pas du tout pareil que dans des restaurants et dans des hôtels, mais c'était bien parce que en fait ça m'a appris à rester avec les autres, enfin à aider les autres vu que j'étais au self, à la cafétéria, et dans les salons, du coup j'ai appris plusieurs trucs et ça m'a beaucoup plu aussi. »

Bon élève, bon trimestre, élève sérieuse

Question : Et donc vous avez parlé de BTS après le Bac ?

« oui, enfin c'est soi je m'arrête au Bac mais pour travailler directement mais en fait je continue à y penser mais je pense que je préfère faire un BTS et apprendre plus enfin je ne sais pas je verrai encore mais je pense que je ferais un BTS à Albert de Mun. »

Terminale :

Du coup, moi mon année de terminale elle s'est très bien passée, enfin comme chaque année enfin on rencontre des difficultés et des facilités pour des matières. On a souvent des difficultés dans les matières professionnelles, puisque l'on apprend plus de choses et vu que le Bac approche on a beaucoup plus de choses à apprendre comme les cocktails, les vins, les alcools. « Ensuite, j'ai trouvée que mes 3 années c'était bien, enfin comparé au collège, parce que en fait au collège j'avais vraiment des notes extrêmement basses, je ne savais que en fait j'étais capable de mieux, **mais en arrivant à Albert de Mun, bizarrement j'ai repris confiance en moi**, alors que avant pas du tout, je me suis dit "tu ne vas jamais réussir", alors que là au final, je suis fière de voir tous les compliments que les professeurs me font, et l'année prochaine je compte faire **un BTS à Albert de Mun**, je pense mais je ne suis pas sûre, enfin je me suis inscrite à Parcours Sup, mais je n'ai pas encore choisi les voeux, mais si je pense parce que j'aime énormément l'hôtellerie, du coup voilà. Après, l'ambiance avec mes camarades, avec les professeurs, c'est tout le temps agréable et voilà. »

« Voilà. Enfin, en fait on me fait confiance aussi. Enfin les. Ils n'ont pas peur enfin. **Moi, avant j'avais énormément peur de, enfin de demander** "oui, ça je n'ai pas compris", alors que là maintenant, enfin tout ce que je ne comprends pas je le dis et enfin je n'ai pas peur, alors qu'avant, je me suis dit "mais non tu vas passer pour, voilà quoi pour quelqu'un qui n'a pas de connaissances", alors que en fait pas du tout. Voilà. »

« Énormément. Enfin, **ça nous apprend beaucoup plus qu'un Bac normal**, enfin je trouve que le Bac Pro, en plus il y a les matières qui vont avec professionnelles du coup ça nous apprend beaucoup plus et d'avantage. »

Après :

Elle ne fait de BTS mais une formation d'éducatrice jeunes enfants au centre de formation d'Aubervilliers.

Sacha

Né le 31 août 2002

Avant :

« Mes 4 années de collège se sont bien passées, j'avais des problèmes de concentration, un peu, je n'étais pas trop fait pour la « générale ». Je n'aimais pas trop rester assis, être tout le temps sur une chaise. Mais, bon, on m'a mis dans un bon collège pour ceux qui manque de concentration ». Les parents n'étaient pas d'accord alors que le conseil de classe de 3^o émettait un avis très favorable compte tenu de l'hyper activité permanente en classe.

« J'ai 14 ans et je suis en troisième. L'année prochaine, j'aimerais m'orienter vers un bac pro restauration car je pense pouvoir me réaliser dans cette filière. J'aime être en relation avec les gens et leur rendre service. J'ai eu le plaisir de faire un mini stage dans votre établissement et ça m'a beaucoup plu. Je suis un élève qui connaît quelques difficultés au plan scolaire, mais je suis bilingue, France américain, et j'ai beaucoup voyagé, qui pourrait m'aider dans le dans ce domaine. »

Un papa DRH et une maman Hôtesse de l'air

Seconde :

Ça allait, vraiment ça allait, ça s'est bien passé, les notes étaient mieux que je pensais en fait, j'attendais vraiment à la moyenne, moyenne, mais ça va ce n'était pas trop dur pour le général, c'était, non ça allait. L'hôtellerie parfois je suis un peu stressé quand il y a les clients mais ça va. »
Donc une bonne mise en route et une bonne confirmation du projet.

Première :

Expérience du stage un peu mitigée :

« Disons à moitié. Au début ça m'a un peu démotivé parce que c'est vrai quand on rentre dans la vie réelle la 1^{ère} fois ça fait toujours un choc un peu parce que...

Sacha : le lycée c'est un peu une bulle quand on y pense, et au début ça m'a un peu démotivé et après j'ai repris confiance en moi et à la fin ça allait. J'avais compris aussi en fait que l'endroit n'était pas, niveau avec les stagiaires ils n'étaient pas super, j'ai parlé avec d'autres coéquipiers dans le lycée, ils m'ont dit qu'ils avaient fait le même stage et ce n'était pas super. »

Mais, comme il le dit, la motivation est restée bien accrochée.

Aucun problème de discipline et des résultats scolaires très bons.

Terminale :

« Donc, enfin pour l'instant c'est une bonne année, je suis parti sur de bonnes bases, il y a eu pas mal de points où je suis un peu en retard parce que l'année dernière il y a eu pas mal de complications, des professeurs absents, et puis il y avait une ambiance pas terrible, surtout en théorie, donc je suis un peu en retard sur la technique on va dire, ça c'est vraiment mon point faible, ce qui est le nappage, les guéridons... voilà tout ce qui est technique je suis un peu lent, mais sinon le reste se passe bien, je suis assez surpris, et c'est une bonne année, meilleure que les deux autres, je trouve qu'il y a une meilleure ambiance et il y a une meilleure autorité. »

Bien qu'étant bon élève, il n'est pas gêné par les perturbateurs notamment en classe de première où ce fut un peu difficile.

Retour sur le bac pro :

Oui ! Alors depuis longtemps ! On a toujours dit que le Bac Pro, c'était un peu un dérivé du Bac Général, que oui, " il a des mauvaises notes, alors il va faire un Bac Pro " ! Mais je ne suis pas d'accord ! Alors, oui c'est vrai, en effet, il y a beaucoup de parents qui mettent leur élève en Bac Pro, parce qu'ils sont en difficulté mais on découvre plein de gens qui sont brillants, quand ils font quelque chose de physique, enfin quelque chose de manuel, qu'être assis sur une table toute la journée

Pour l'orientation,

Alors, j'hésite. J'avais très longtemps hésité et maintenant j'hésite entre 2 choix, où bien un Bachelor, où un BTS, mais je pense que je vais faire un BTS.

Après :

Et c'est le BTS qui a eu la préférence puisqu'il fait actuellement un BTS MHR au lycée Albert de Mun.

Il s'est révélé pour la première fois à la célébration de Noël où il a chanté en solo avec l'orgue un air d'opéra !!!

Gia-Huy

Né le 13 juillet 2002

Avant :

« Les difficultés au collège n'étaient qu'en **mathématiques** alors que tout se passait bien pour les autres matières sans travail ! le choix de la seconde professionnelle s'est fait après l'échec au brevet des collèges par les parents ainsi que le choix de la cuisine. Gia Huy est un jeune peu engagé dans sa scolarité et surtout peu travailleur. »

« Après de mûres réflexions, mon choix s'est porté sur votre formation hôtellerie restauration. Selon moi, cette formation est la plus judicieuse en fonction de mon projet professionnel étant donné que l'offre de nombreux débouchés en accueil en restauration et en hébergement. Je suis connu pour être un élève discipliné, tenace et ouvert d'esprit. J'espère pouvoir mettre ses qualités au sein d'une formation qui demande de la rigueur, de la disponibilité et de la résistance. J'ai également grandi dans un environnement très porté sur le métier de l'accueil et de la restauration car mon père travaille en tant que maître d'hôtel dans un restaurant parisien de renom »

Seconde :

« Mon stage de 2^{nde} alors au début je ne comprenais pas ce qu'il fallait faire, je ne comprenais rien du coup, ils m'ont dit à chaque fois tous les jours, les jours passaient je faisais tout seul moi-même, parce que j'avais compris, et voilà ce n'était pas compliqué après deux mois c'était un peu long, je ne savais pas trop quoi faire, et je faisais toujours la même chose c'était un peu nul, d'ailleurs je n'ai pas appris grand-chose. »

En classe ce fut aussi difficile avec de nombreuses absences et des résultats qui reste moyen. Il faut vous concentrer davantage et être plus régulier et sérieux dans votre travail car vous laissez entrevoir des capacités certaines. C'est un peu identique à ce qui se passe au collège où le travail était particulièrement insuffisant.

Première :

En stage

la 1^{ère}, au début c'était la même chose mais après c'était mieux parce que je faisais plusieurs choses, je faisais le bar, je prenais les commandes, tandis que je ne connais pas, commandes, je servais du vin, après il me laissait faire aussi, je faisais la cave centrale je rangeais tout, c'est tout, j'ai appris plus de choses qu'en ce moment, c'était mieux, je préférais celui-là.

En classe :

par rapport à l'année dernière je ne sais pas trop, français on n'a rien fait, et les langues on n'a rien fait non plus, juste en PSE on a fait beaucoup de choses, en gestion bof, en histoire-géo on a beaucoup fait, c'était mieux, et EPS la même chose, il y a juste le français c'était horrible il n'y avait rien à faire.

Et les résultats sont moyen reflétant un travail irrégulier.

Terminale :

« Je trouve que j'ai progressé quand même depuis la 2^{nde}. En gros, je n'étais pas vraiment intégré dans la filière, je ne me voyais pas dedans en fait au début en 2^{nde}, et petit à petit ça va aller. En 1^{ère}, c'était mieux, et là aussi ça va. »

En stage : « C'est tous ceux de cette année, ça m'a bien réveillé, c'était mieux, j'ai beaucoup mieux aimé cette année que depuis la seconde. Enfin en 1^{ère} cette année j'ai bien aimé, je crois que 2^{nde} je

n'aimais pas, parce que je (...) pas vraiment en fait, je crois que j'avais fait un peu n'importe quoi mais ça va en fait. »

La motivation et l'envie de travailler sont venus au cours de la formation

Pour la suite de l'orientation, il annonce être bien aidé par la famille :

« **Juste mes parents**, enfin ma famille, et non pas de professeurs, pas de CIO comme vous avez dit »

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun avec un engagement pour être régulier dans le travail .

Océane

Née le 16 mai 2001

Avant :

Des difficultés dans l'enseignement général peu pris en considération par les enseignants. Un redoublement en classe de 4^o. « J'aime pas le « général », c'est beaucoup d'apprentissage, c'est du par cœur (...) c'était toujours écrire, écrire, et apprendre chez soi, c'était pas très interactif quoi ! » des difficultés en mathématiques qui n'ont pas été surmontées. « Personne n'était contre mon projet parce que tout le monde le connaissait (...) J'avais pas envie de continuer dans le général. J'avais pensé au CFA, mais c'est vrai que j'avais juste 16 donc pour aller en CFA, c'était quand même à Paris, donc ça allait être fatigant, et puis je préférais avoir mes vacances scolaires »

« L'objectif de cette formation va me permettre d'acquérir les compétences nécessaires à travers des cours théoriques, pratique et avec mes 22 semaines de stage, pour ensuite poursuivre mes études vers un BTS en alternance, une option en œnologie. J'ai toutes les qualités requises pour exercer cette profession : je suis sérieuse, motivé, aimable, j'ai un contact très facile avec les autres, je suis soigné de ma personne »

Seconde :

Dès le début, des résultats excellents !

« Ben, mes notes elles ont énormément augmentées, alors ben là cette année j'ai fini avec un 15 de moyenne il me semble, donc, alors que l'année dernière c'était 10 de moyenne.

Oui du coup ben j'ai, j'ai participé au **concours du meilleur apprenti de France**, et ben j'ai été médaillée départementale, j'ai eu la médaille de bronze »

C'est le métier que je veux faire depuis, depuis que j'ai 10 ans même 9 ans

Première :

Quelques petits problèmes de discipline, peut être sous l'influence d'une classe perturbatrice !

Mais les résultats restent corrects.

: la 1^{ère} ça se voit qu'il y a beaucoup plus de travail déjà, les horaires elles ne sont pas pareilles, mais après quand c'est ce que l'on aime faire enfin après on ne regarde pas trop. C'est intéressant ce que l'on fait en cours on n'est pas là en train de regarder l'heure comme je faisais en générale en disant : « oui mais là il me reste encore des cours ». Là c'est vraiment plaisant puisque l'on apprend vraiment des choses sur notre métier.

IRV : très bien. Deux stages cette année.

Océane : oui. Un en banne donc dans un bar à vins. Ça m'a beaucoup aidé pour la sommellerie, c'était un stage donc de 1 mois, il était vraiment super, j'ai appris beaucoup de choses ça ça m'a

vraiment aidée, et ensuite après mon 2^{ème} stage c'était en collectivité donc c'est un autre style de restauration, donc on a pu voir sur nos deux ans déjà les différents types de restauration qu'il y avait.

Les concours restent un objectif très mobilisateur :

Océane : les concours, j'en ai fait un donc l'année dernière, c'était les meilleurs apprentis de France, je suis arrivée 3^{ème} départementale, et puis cette année j'ai retenté le coup, je n'ai pas eu ce que je voulais bien sûr, je suis arrivée 2^{ème} départementale donc l'année prochaine j'y retourne encore une fois et puis cette année j'ai eu donc beaucoup de soutien l'année dernière, beaucoup de soutien de la part de ma professeure de salle, même mon professeur de cuisine j'ai eu un soutien moral énorme, et puis l'année prochaine je serais entraînée toujours par ma même professeure parce que c'est moi qui l'ai choisie donc voilà, et puis je serais aussi entraînée après avec des personnes extérieures puisque le concours m'a aidée à développer mes contacts même les stages ça m'a aidée à développer mes contacts donc l'année prochaine par exemple je serais entraînée par le directeur du Grand Vefour et puis le directeur de l'Argenterie de l'Elysée voilà.

Terminale :

Je m'appelle Océane Lassau, je suis en Terminale BP H1. Ces deux ans du coup que j'ai passé plus cette année, c'était des bonnes années. Là où j'ai eu le plus de difficultés sur mes 2 ans passés, c'était **l'année dernière en mathématiques**, c'était vraiment la seule matière et la seule année où j'ai eu des grosses difficultés. Après sinon, en général tout s'est bien passé. Quand je vois par exemple mes résultats, par exemple comment je parlais en anglais en seconde, et comment là maintenant en terminale je parle, je trouve avoir nettement progressé, puisque maintenant j'arrive à me débrouiller. Et puis, sinon cette année, je pense, non ça va être une bonne année, on a commencé il n'y a pas longtemps, donc on est au mois de novembre, c'est l'année du bac.

Alors mes stages, cela a toujours été des supers bons stages. En 2^{nde}, j'avais déjà commencé par un gastronomique à la Tour d'Argent, en 1^{ère}, j'étais allée au Siège Social de Leclerc, je suis allée dans un bar à vins aussi, et puis là en Terminale, je suis allée à Bayonne pour faire un stage en province, qui c'est aussi super bien passé, et qui m'a apporté énormément de choses parce que la province ce n'est pas du tout comme Paris. Et puis par la suite, je suis toujours autant motivée par la restauration, pour le service en salle, enfin même plus parce que je voudrais quand même être directrice d'un restaurant gastronomique plus tard, donc je vais continuer mes années par un BTS et après un Master, et on verra après

Et le soutien des parents :

« Oui, maman, mon beau-père, ma grand-mère, ce sont **de gros, gros, gros soutiens**, ils sont toujours là si j'ai un problème, si j'ai quoi que ce soit à l'école où dans la restauration, même pour trouver des stages, où pour trouver des extras, ils sont toujours là en train de m'aider, à me diriger voilà. »

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun.

Tony

Né le 19 octobre 2002

Avant :

Des années collèves correctes avec des « notes un peu vague dans certaines matières te des difficultés (...) certainement à cause de problèmes de méthodologie » Une orientation en bac pro

voulue amis des parents réticents : « parce qu'ils savent qu'avec le « général », on peut s'orienter vers plusieurs métiers plus tard et moi j'ai choisi « pro » parce que je voulais me concentrer sur la cuisine, j'aimais ça et j'étais passionné ».

« Tout petit j'ai été intrigué et attiré par la cuisine et la gastronomie. J'ai été curieux vis-à-vis de tout ce qui se déroulait en cuisine. C'est en observant mon père mon père qui faisait à manger durant mon enfance que ma passion pour la cuisine c'est confirmé. Je savais désormais ce que j'allais faire : devenir un chef cuisinier dans un restaurant. J'aimerais par ailleurs, pouvoir devenir un chef créatif et polyvalent dans tous les domaines ».

« Rigoureux et conscient que les journées pourront être longues. Je suis une personne soigneuse, j'ai pris l'habitude de **bien me laver les mains** avant de commencer une préparation culinaire et je veillerai à systématiquement me protéger la tête pour éviter les chutes de cheveux ou de transpiration dans les plats. »

3° d'une fratrie de 3 enfants.

Seconde :

« Alors l'année de seconde je trouve que ça s'est bien passé, et par rapport au stage j'ai énormément appris et c'est grâce au stage de l'année de seconde que j'ai vraiment voulu faire de la cuisine et ça m'a apporté beaucoup de choses, la connaissance, l'autonomie comme ça. »

Pendant en cuisine Tony manque encore parfois de rigueur, mais il reste toutefois volontaire et appliqué en pratique.

Première :

Du changement ?

« Oui énormément de changements, j'ai trouvé que l'on était beaucoup dans la classe et aussi j'ai remarqué qu'il y avait deux types de personnes dans la classe, les gens qui bossait et les gens qui ne bossait pas trop, et c'est ça qui me gênait un peu. »

Malgré cela, des stages positifs :

« Alors le 1^{er} stage c'était en entreprise dans un restaurant gastronomique, un stage qui m'a aussi plu, j'ai appris des choses aussi voilà. Et pour le 2^{ème} stage en collectivité, j'ai trouvé que c'était assez simple, c'était basique, j'ai appris des choses mais pas autant que les autres. »

Tony : je trouve que j'ai régressé en niveau par rapport à l'année de seconde avec les matières générales.

IRV : d'accord. Pourquoi ?

Tony : **je pense que je ne bosse pas assez, il faut que je m'y mette.**

Terminale :

La révélation : Félicitations du conseil de classe !

« Je trouve que j'ai progressé quand même depuis la 2^{nde}. En gros, je n'étais pas vraiment intégré dans la filière, je ne me voyais pas dedans en fait au début en 2^{nde}, et petit à petit ça va aller. En 1^{ère}, c'était mieux, et là aussi ça va. »

Qu'est ce qui vous a conforté ?

« C'est les stages » « C'est tous ceux de cette année, ça m'a bien réveillé, c'était mieux, j'ai beaucoup mieux aimé cette année que depuis la seconde. Enfin en 1^{ère} cette année j'ai bien aimé, je crois que 2^{nde} je n'aimais pas, parce que je (...) pas vraiment en fait, je crois que j'avais fait un peu n'importe quoi mais ça va en fait. »

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun

Esther

Née le 16 décembre 2002

Avant :

Le collège s'est bien passé. Les résultats sont très moyens malgré un travail acharné. L'orientation est choisie, les parents et le conseil de classe encouragent un passage en bac pro : « Même le conseil était pour, parce qu'ils savaient qu'en « général » je ne plairai pas du tout. Et que quelque chose qui est plus vif, dans l'action comme ça ; ça c'est vraiment pour moi, parce qu'assis sur une chaise à écouter le prof parler, ils savent que ce n'est pas pour moi. »

« Je souhaite m'orienter dans ce domaine parce que j'aime ce qui est en rapport avec la nourriture et je pense qu'elle rend les gens heureux. Mais selon moi, ce n'est pas suffisant lorsqu'on est dans un restaurant. Il faut également que les clients passent un bon moment au début du début jusqu'à la fin grâce à un bon service. C'est une bonne expérience les fera revenir et recommander le restaurant à leurs amis. »

Seconde :

Après avoir eu des résultats moyens au collège, elle a des résultats excellents dès le début de l'année de seconde. Son sérieux et son dynamisme sont remarquables.

Le stage est pour elle un moment de découverte :

« Et du coup je n'arrête pas de voir des serveurs, où des personnes me servir et du coup je, je me suis toujours demandé si, à, à, comment ça ressem..., à quoi ça ressemblait la préparation derrière, du coup maintenant quand je fais, que je suis dedans je sais à quoi ça ressemble et du coup ça me fait un peu marrer maintenant de regarder les serveurs si ils font comme je fais. »

C'est un sujet que nous avons déjà vu auprès des DDFPT qui savent bien que les jeunes doivent découvrir un monde nouveau et qu'il faut être prudent pour les accompagner correctement dans ce moment crucial.

Première :

Stage de première :

« Du coup je m'étais permise de ramener un petit carnet pour tout noter comme ça. Du coup après mes périodes de stage, j'étais à l'Epi du Pain, niveau horaires ça ne s'est pas vraiment très bien passé, personnellement je n'ai pas vraiment apprécié mon maître de stage, ni l'un des deux serveurs en plus du maître de stage, et donc »

Importance de la relation avec le maître de stage

« et du coup il m'avait dit à la fin de ton stage on verra, et du coup le mercredi avant qu'il aille du coup jeudi donc le lendemain à Rungis je lui avais demandé est-ce que c'est que du coup c'est toujours faisable, il m'avait dit « non », du coup ça m'a un peu déprimé mais bon c'est la vie ça ne va pas toujours dans le sens que l'on veut donc voilà. »

Et toujours la question des extras qui motive... surtout les bons élèves qui ont de l'ambition.

« à proprement parlé cette année scolaire elle s'est bien passée je trouve, j'aime beaucoup la classe, même s'il y a des perturbateurs entre guillemets selon moi, en soi ça reste drôle, c'est toujours drôle de voir les gens un peu s'éclater comme ça, même si ça gêne le cours moi ça m'amuse. »

Une bonne élève qui n'est pas gênée par les perturbateurs

Terminale :

Investie, régulière et très sérieuse.

Après :

Elle poursuit en BTS Hôtellerie en alternance à l'EPMT. Aucune difficulté pour trouver un établissement et pour trouver un apprentissage.

Samuel

Né le 4 février 2001

Avant :

Un élève studieux et sérieux en collège avec des résultats moyens. A besoin de beaucoup de calme pour maintenir son attention et réussir. Peu à l'aise dès qu'il y a des perturbateurs dans une classe. Toujours positif en classe. Une belle attitude dans la classe.

Samuel est le 3^o d'une fratrie de 3 enfants. Son Père est dans la police et sa mère auxiliaire de puériculture.

L'orientation a été validée par le conseil de classe en cohérence avec sa demande et la validation de la famille :

« J'attire votre attention sur le fait que depuis la classe de cinquième mon inspiration professionnelle est orientée vers les activités culinaires, j'ai d'ailleurs effectué mon stage en entreprise dans une boulangerie pâtisserie. »

« Respectueux, solidaire et dévouée à l'égard de ceux qui ont des difficultés sont mes principales qualités qui s'accorderont vraisemblablement avec l'état d'esprit de votre établissement de bonne réputation »

Seconde :

Un profil professionnel prometteur. Les qualités pour un travail de service. Une attitude toujours positive et encourageante pour cette formation. Dynamique et un très bon esprit dans le groupe.

« Donc mon stage de 2nde s'est bien passé dans l'ensemble, il y avait un peu de pression mais bon j'ai supporté un peu. Mon tuteur était très sympa, assez strict mais bon. »

Félicitations des enseignants !

Première :

Très bon élément « gêné » par l'ambiance de la classe et par les perturbateurs :

« L'année de 1^{ère}. C'est assez compliqué parce qu'il y a des élèves qui perturbent un peu la classe, donc pour se concentrer et pour l'ambiance de la classe c'était assez voilà. C'est assez négatif, mais sinon dans l'ensemble ça s'est bien passé pour moi en matière d'études j'ai suivi comme il faut mes cours, je n'ai pas eu de mal à suivre, donc c'est plutôt positif dans l'ensemble mais l'ambiance de la classe c'est assez... »

« Parce que moi comme je suis un élève assez studieux, et à l'écoute, donc de voir des gens qui perturbent la classe, donc moi ça m'a un peu gêné exactement. »

« Comme je suis quelqu'un d'assez calme et voilà d'attentif. »

Terminale :

Pas d'absence

Pas de retard

Pas de sanction

Samuel a participé aux projets de la classe sans faire de bruit mais avec efficacité et dynamisme. Jamais un mot plus haut que l'autre et toujours disponible.

Il a son bac en fin d'année.

Après :

Samuel : oui, j'aimerais bien faire un BTS et après poursuivre mes études si c'est possible, mais j'aimerais bien faire un BTS oui.

C'est ce qu'il fait au lycée Guillaume Thirel

Il poursuit avec le même sérieux

Jusqu'où ira-t-il dans ses études ?

Auguste

Né le 7 février 2003

Avant :

Le collège ? « plus ou moins bien, en fait 6) c'était la cata !, je me suis ressaisi en 5° puis en 4° et 3° à nouveau la cata ! » ce n'était pas par manque de travail mais bien à cause de problèmes récurrents d'indiscipline. Le conseil de classe s'est prononcé pour le passage en seconde professionnel sans appel. Quand au choix de la filière ... « ils s'en fichent quoi ... » Le choix de la filière et du lycée s'est fait de façon simple : « c'est le seul qui m'a accepté ! »

« Je suis très enthousiaste à l'idée de suivre une formation dans votre lycée ! »

En milieu d'année, en fait il y a, j'ai un **Lycée juste à côté de chez moi Hôtelier** mais ils ne m'ont pas accepté, et il n'y avait plus de places, où je sais plus quoi, et donc, en fait ils sont venus au collège pour nous demander, enfin pour nous présenter un petit peu et c'est là que ça m'a donné envie d'y aller en fait.

Seconde :

Le travail et les résultats sont corrects malgré la distance.

En fin d'année, Auguste rejoint le « lycée à côté de chez lui » !

Clarisse

Née le 16 octobre 2001

Avant :

Collège difficile puis maintient dans le cycle général en classe de seconde. La première année où les choses se passent bien l'école est la classe de seconde professionnelle. Une orientation contrainte et difficile.

Seconde Pro :

Le premier stage est important puisque c'est le premier contact avec la profession :

« J'ai eu mon stage, c'était bien, mais en 1^{ère} année souvent ils donnent plus des épluchures à faire, enfin couper des fruits et légumes, donc ce n'était pas hyper intéressant, même si j'ai quand même appris. »

Les résultats en classe sont excellents et Clarisse est bien intégrée.

Première BPHR :

La poursuite en stage se passe bien :

Clarisse : il y avait vraiment de tout. Il y avait des plats qui étaient des plats basiques, après il y avait des plats qui étaient un peu plus sophistiqués, il y avait des plats, les entrées c'était plus des entrées portugaises un peu.

IRV : oui.

Clarisse : j'avais l'impression. Je ne sais pas du tout.

IRV : je ne vais pas vous titiller là-dessus, il n'y a pas de problème. Ça vous appris quoi au juste vos deux stages ?

Clarisse : en fait parfois on nous donnait des tâches à faire moi-même, et personne ne passait derrière moi, du coup je devais vraiment bien les faire, par exemple faire les assiettes entièrement. On était deux sur les entrées et en fait on faisait une entrée et puis dessert.

IRV : oui.

Clarisse : et du coup la personne avec qui j'étais elle me disait de faire par exemple tomates mozzarella, je devais faire les tomates mozzarella avec la vinaigrette, tous les ingrédients que l'on rajoutait après, en fait ça c'était un peu compliqué parce qu'il fallait tout mettre et en même temps c'était facile parce qu'il fallait juste avoir l'habitude. Après, moi on m'a demandé aussi par exemple de gérer l'économat un peu.

IRV : oui.

Clarisse : avant les services, il fallait aussi que je compte le nombre de portions, par exemple le nombre de portions de viande qu'il y avait pour savoir combien on pouvait en vendre pendant le service, donc ça il ne fallait pas que je me trompe.

IRV : ils vous faisaient quand même relativement confiance alors ?

Clarisse : oui. Au début c'était plus, ils apprenaient un peu à me connaître, normal, et après ils ont vu que je pouvais faire les choses de moi-même mais parfois vu que c'est la 1^{ère} fois je fais un peu lentement où j'ai besoin d'aide après je pouvais le reproduire facilement.

Terminale BP :

Clarisse est partie à Clermont Ferrand pour des raisons personnelles. Elle continue dans la filière.

Léo

Né le 10 octobre 2002

Avant :

Des années collèves qui se passent bien à Besançon mais des parents qui travaillent l'hôtellerie restauration et qui arrivent en région parisienne. La suite du collège se passe alors très mal, une mauvaise ambiance et une relation difficile avec les professeurs. Une orientation facilitée par la profession des parents alors que le premier choix était de devenir ingénieur informaticien.

« Comme vous le verrez dans mes bulletins je suis bon en sciences et en technologie mais je manque de concentration et de rigueur »

Il participé à un stage d'initiation à la fondation Bocuse de Lyon.

Les difficultés au collège et les problèmes d'absence font qu'il est admis avec un contrat en seconde professionnelle hôtellerie.

Seconde :

Léo : « en 2nde on a eu 5 semaines de stage, moi j'étais dans un gastronomique, à l'hôtel Scribe, ça s'est très bien passé, les cours généraux et plus les cours pratiques, ça s'est très bien passé »

En réalité, c'est beaucoup plus contrasté qu'il veut le dire. De nombreuses absences sont encore enregistrées en classe et il s'implique bien dans les matières professionnelles, et donc moins bien dans les matières générales. Il faudra attendre la fin de l'année pour noter une amélioration dans ce sens.

Première :

Léo : je trouve que je me suis grave amélioré en cuisine, les cours généraux ça a un peu augmenté mais sans trop parce que je révisais plus que l'année dernière.

Oui c'est exact. Il est toujours sous contrat, ce qui veut dire que les enseignants portent une grande attention sur lui.

Il est conscient qu'il faut être assidu :

Irv : votre bilan sur cette année du coup ?

Léo : très bonne année mais manque de travail.

Irv : manque de travail. Il faut être assidu.

Léo : assidu aussi.

Irv : alors assidu, je parle au sens propre du terme mais aussi assidu dans la continuité du travail.

Mais c'est vraiment le travail en stage qui retient toute son attention :

Léo : on a eu 2 fois, 2 semaines et demi de stage, oui c'est ça 2 semaines et demi.

Irv : ho vous avez fait 4 semaines et 4 semaines.

Léo : 2 fois 4 semaines. Ça s'est très bien passé, on a eu un stage en entreprise et un stage en collectivité.

Irv : oui.

Léo : j'ai préféré le stage en entreprise.

Irv : d'accord.

Léo : parce qu'il y a eu plus de pratique.

Irv : d'accord.

Léo : plus de couverts aussi, parce qu'en collectivité j'étais dans des salons, et on servait en moyenne 20 couverts par service ce qui est très peu.

Irv : oui, vous vous ennuyiez donc ?

Léo : on ne s'ennuyait pas mais on ne se pressait pas.

Irv : vous aimez bien l'action quand ça bouge.

Léo : c'est ça.

Irv : être dans le feu tout le temps en fait. Vous avez quand même appris des choses ?

Léo : oui, oui, du coup on prenait le temps de faire les choses bien, c'est pour ça que je ne regrette pas ce stage parce qu'il m'a quand même aidé.

Terminale :

Irv : oui ? Vous voulez faire quoi après le bac ?

Léo : un BTS.

Irv : un BTS ? Toujours dans l'hôtellerie ?

Léo : oui.

Irv : donc un MHR ?

Léo : oui c'est ça.

Et le 5 novembre, il nous envoie sa lettre de démission : Il a signé un CDI dans un restaurant !

Eve

Née le 5 avril 2001

Avant :

Au collège déjà le manque de confiance en soi est permanent. Une certaine lenteur dans le travail provoque le redoublement de la classe de 4^o et une orientation très incertaine et pas vraiment choisie.

« je suis très motivé pour apprendre à faire la cuisine et travailler plus tard dans un restaurant. J'ai d'ailleurs trouvé moi-même effectuer mon stage de troisième en entreprise dans une brasserie du septième arrondissement. J'ai obtenu une excellente évaluation et beaucoup apprécié le travail en équipe et la relation avec les clients. Je suis sportive et pratique l'équitation, la danse moderne et le volley-ball. J'ai le goût de l'effort et je suis très déterminé. J'espère rencontrer de nouveaux camarades et à m'impliquer »

Eve est entrée dans l'établissement à la rentrée de Septembre 2016. Elle a redoublé sa classe de seconde, non pas à cause d'absentéisme ou de manque de sérieux mais parce que les résultats n'étaient pas bons y compris dans les matières professionnelles. Au point que les enseignants se posaient la question si elle était bien orientée et s'il ne fallait pas revoir avec elle l'orientation.

Seconde :

« Alors le stage de seconde ça ne s'est pas trop bien passé parce que je n'avais pas beaucoup confiance en moi et que c'était compliqué là-bas. »

« Déjà j'avais un manque de confiance en moi, et aussi c'était compliqué parce que j'étais un peu lente, et aussi c'était compliqué parce que par exemple comme moi j'ai redoublé donc mon stage de seconde le problème c'était que j'étais souvent à la plonge à cause de ma lenteur, et après on arrêtait de me dire : « oui, je ne pense pas que ça soit ce métier qui est fait pour toi » ; où d'autres trucs dans le genre. »

« Ça **m'a démotivé** et quand j'ai après j'ai vu que l'on m'avait laissé la chance de redoubler j'ai vu que ça m'avait **permis d'avoir déjà les félicitations, c'était la 1^{ère} fois**, et aussi ça m'a permis de voir que je peux progresser, je suis un peu moins lente et j'ai un peu plus confiance en moi. »

Première :

Eve doit s'accrocher pour réussir et elle est gênée par les perturbateurs de la classe :

« Ça va, parfois c'est un peu compliqué parce que l'ambiance dans la classe est un peu différente tous les jours, mais sinon oui ça se passe bien, j'essaie d'avoir à peu près la moyenne partout, et sinon pour moi ça se passe bien. »

« Vous vous accrochez et vous vous donnez les moyens d'y arriver. Canalisez votre attention sur vous-même, cela vous permettra d'acquérir encore plus d'autonomie. Vous êtes en très bonne voie » Mr Moulin professeur de cuisine

Les encouragements des enseignants (nous l'avons vu en seconde avec les félicitations) influence positivement Eve.

Terminale :

C'est ainsi que les enseignants vont multiplier les compliments et les encouragements qu'elle mérite bien car les résultats sont en net progrès tout au long de l'année de terminale.

Au point de réussir son bac en fin d'année.

Après :

Elle poursuit sa formation dans la spécialité qu'elle a choisi : la Pâtisserie. Elle fait un CAP à Ferrandi, elle le fera en un an sous statut scolaire car elle a déjà un diplôme en hôtellerie.

Alexis

Né le 28 juillet 2002

Avant :

Comment s'est passé le collège ? « moyen » et pourquoi ? » parce que j'avais la flemme de travailler surtout ! » puis c'est le choix d'une filière professionnelle : « j'ai choisi ça parce que ça m'intéressait et mes parents m'ont complètement suivi dans mes projets »

Le choix s'est fait lors des présentations de filières dans les collèges et un mini stage au lycée hôtelier :

Tout à fait. J'ai choisi ça parce que ça m'intéressait le métier qu'on nous proposait les filières qu'ils nous proposaient, qu'ils nous proposaient ici sont bien, mais moi j'ai choisi l'hôtellerie.

Les parents sont âgés, tous les deux retraités

Seconde :

Semblait motivé par le domaine professionnel et c'est très bien mais votre investissement est inégal selon les matières, soyez plus régulier dans votre travail et plus constant dans votre implication pour poursuivre votre progression.

Puis les encouragements des enseignants

Taxi est passionné par son travail, il n'hésite pas à aider ses camarades en difficulté il est toujours en attente de nouvelles consignes

Première :

Oui, on a eu plusieurs points positifs, notre professeur de salle est toujours là, elle n'a jamais été absente donc on a souvent eu les TP, ce qui est plutôt pratique puisque ça nous permet de nous entraîner pour le monde du travail plus tard. J'ai fait un stage au Park Hyatt, Place Vendôme, dans le service Banquet, ce qui est totalement différent de ce que l'on fait ici à Albert de Mun.

Les efforts ont été relâchés pendant cette année de première

Oui, l'année de 1ère, c'était très compliqué, puisque on ne savait pas ce que c'était, on nous avait dit qu'on aurait eu un examen, on avait un examen à passer, donc c'est quelque chose en plus, un stress en plus entre guillemets, mais au final ça s'est bien passé

Terminale

La Terminale Bac Pro CSR est très importante pour la fin de cette année, puisque nous passons le Bac. La mention Bac est très appréciée pour certaines personnes, moi en particulier je l'ai appréciée, puisque c'est toujours quelque chose que je recherchais, c'est quelque chose, par exemple le bac c'est quelque chose de centré, très centré, on sait déjà ce que l'on veut faire plus tard, c'est mieux que la Techno entre guillemets, puisque la Techno on nous propose plusieurs choix, et tandis que le Bac Pro est une fonction où l'on sait déjà ce que l'on veut faire plus tard. Après le Bac, j'hésite encore à faire une Mention Complémentaire Sommellerie, où rentrer dans l'armée

Retour sur les 3 années :

Ce que je retiens de ces 3 années de Bac Pro, c'est un engagement, que l'on a pris vis à vis d'eux et vis à vis de nous, on s'est donné la peine de venir et pour ces 3 années j'ai appris vachement de choses que je ne connaissais pas par rapport à la restauration, et puis voilà.

Elles ont été plus positives pour moi par rapport à mon comportement, cela m'a permis de changer, on nous a souvent indiqué ce que l'on devait faire, on nous donnait souvent beaucoup de consignes à apprendre, ça ne rentrait pas souvent dès le 1er cours, mais ensuite ça a pris du temps et au fur et à mesure on a réussi à s'améliorer toute la classe, on a fait aussi des beaux TP, tout est attaché, tout est en lien.

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun

Pierre

Né le 28 octobre 2002

Avant :

« le collège c'était cool, mais pas les notes ! » c'est nettement une manque de travail qui a provoqué les mauvaises notes. « je m'étais dit avant l'orientation, les choix que je voulais faire. J'aimerais bien un bac pro parce que je n'avais pas envie d'être assis toute ma vie sur une chaise et du coup on a regardé tout ce qui pourrait me plaire et je me suis dit : ah ouais, la cuisine, ça peut être bien ! »

Longue lettre de la maman :

« Bien que n'ayant pas de difficultés particulières ni de compréhension ni d'apprentissage, Clément est pas un peu désintéressé de son travail scolaire, au point d'accumuler les lacunes et les mauvais résultats, et ceux au grand dam de ses professeurs qui le tiennent pourtant pour un élève agréable et ouvert. Il n'a d'ailleurs aucun problème de discipline d'absentéisme et il n'est en aucun cas un élément perturbateur. Face à son manque de motivation, l'équipe pédagogique qui a suggéré de s'orienter vers une filière informatique, domaine dans lequel il a de bonnes connaissances, y compris en programmation, mais sans que cette proposition des veilles de véritables intérêts de sa part

Ce n'est que très récemment, qu'il a évoqué l'idée de choisir la voie de la restauration. J'en ai d'abord été surprise, car même s'il aime depuis tout petit s'essayer à la cuisine, je ne l'avais pas imaginé choisir dès à présent l'apprentissage d'un métier de manière aussi concrète.

Pourtant je constate que depuis qu'il a exprimé cette envie, il a retrouvé un véritable enthousiasme est un regain d'intérêt pour sa scolarité. De plus, Clément évoque régulièrement l'idée de travailler à l'étranger, de sorte que ce projet est cohérent. »

Clément est tout aussi explicite que sa mère :

« Et je m'étais dit avant les choix que je voulais quand même faire, j'aimerais bien un Bac Pro parce que j'avais pas envie d'être assis toute ma vie sur une chaise et du coup on a regardé et tout ce qui pourrait me plaire et je me suis dit « ah ouais, ouais, Cuisine ça peut être bien « ! Donc j'ai regardé et tout et en fait j'ai eu un problème, c'est qu'à la base genre je connaissais même pas ici, c'est ma mère qui a trouvé, y avait un truc pas loin de chez moi qui s'appelait Jean Drouant. »

Seconde :

Une bonne année ponctuée parfois par un manque de rigueur. Mais tout le monde s'accorde à dire que c'est positif, même lui :

Avez vous rencontré des problèmes en seconde ?

« Non, je ne crois pas, pas spécialement. Ah si ben Espagnol puisqu'avant je faisais Allemand du coup j'ai des moins bonnes notes mais c'est tout »

Première :

Poursuite dans la même voie.

Clément a participé à l'accueil d'une classe de collège en cours de cuisine. En voici son commentaire :

Clément : « sur le moment je le voyais un peu comme une corvée, avant de le faire je me disais : « ça ne va pas être cool, parce que je me disais pour canaliser des enfants pendant assez longtemps pour qu'ils soient concentré c'est assez compliqué enfin c'est la vision que j'avais et en fait quand on arrivait ce n'était pas du tout comme ça, ils étaient tous super content de faire ça, c'était carrément cool de leur apprendre au final, alors que je ne m'attendais pas du tout à ça, je pensais plus qu'ils courraient partout, qu'il faudrait les gérer et en fait pas du tout, du coup oui c'était plutôt sympa de leur apprendre à cuisiner. »

« Les TP c'est un peu la meilleure partie de la semaine parce que c'est un peu celle que l'on attend à chaque fois mais oui. »

Terminale :

Clément voit venir la perspective de l'orientation après le bac et commence à prendre de la distance par rapport à la formation au point que Olivier Perrault, le professeur de cuisine constate en milieu d'année « Clément doit faire des efforts sur le travail écrit et sur les TP » puis il dit « Clément ne s'est plus du tout impliqué pendant la seconde partie de l'année »

Il a son bac en fin d'année

Après :

Il est maintenant 1^o année Bachelor « Animation en 3D jeux vidéo » à Paris New Campus de Nanterre.

Une réorientation qui correspond à ce qui avait été évoqué par lui et sa maman dès son entrée en second professionnelle.

Ce fut donc l'occasion pour lui de trouver une motivation dans sa formation grâce aux enseignements professionnel ... même si ce n'est pas ce qu'il a choisi ensuite.

Luca

Né le 31 mars 2001

Avant :

Le collège s'est mal passé à cause de mauvaises fréquentations, de retards fréquents et donc avec de mauvais résultats. L'orientation à la fin de 3^o était sans appel : seconde professionnel. Le choix de la filière et de l'établissement a été fait par la mère qui recherchait une solution pour faire face aux problèmes de discipline.

Une sœur jumelle : Savannah qui se débrouille bien au collège et qui va passer en seconde générale et technologique.

Seconde :

« Alors en 2nde ça s'est bien passé, j'ai fait mon stage au Bolletta dans le 7^{ème}

Je faisais du 10h00-19h00, avec une heure de pause. Je commençais le matin, on devait passer l'aspirateur, la serpillère, on s'occupait un peu des tâches ménagères, plier des serviettes, après on mangeait à 11h30, j'étais avec Yacine, Esther, et Tony, donc du coup on mangeait tous ensemble le midi, après le restaurant il ouvrait à 12h30, du coup on faisait une heure ou deux heures de service, pendant 2h30 ou 3 heures s'il y avait des gros groupes. Ensuite on s'occupait des débarrassages, ensuite des tâches ménagères pour le soir, et après je partais chez moi. »

La présence des autres auprès de lui alors qu'il découvre un nouvel univers semble important.

En classe, c'est un investissement très irrégulier et souvent peu de travail personnel. Les enseignants doivent suivre de près son travail.

Par contre, nous ne relevons pas de problème de discipline ni d'absences ou retards.

Première :

« Alors ça a été, mon stage de 1^{ère} je l'ai fait aux Galeries Lafayette donc ça a été, c'était bien même si la patronne était dure, sinon ça allait. Je faisais des bons horaires, je voyais du beau monde, genre la clientèle, elle était agréable, on voyait tout, et franchement ça a été. Après mon 2^{ème} stage de seconde, je n'ai pas du tout aimé, ce n'est pas que j'ai trouvé ça n'importe quoi mais ils étaient super mal organisés, avec un chef de cuisine des fois il y avait des groupes de 100/120, je ne sais pas comment il faisait mais, il n'était presque jamais là, je ne faisais rien du tout, je regardais juste Camille et le chef travailler, sinon je ne faisais rien du tout. »

Là encore l'importance de sa collègue pour le soutenir dans cette nouvelle épreuve.

La question des autres pour l'entraîner est importante alors que la classe de première est dure... pourtant il ne semble pas « gêné » par les perturbateurs :

« Ça allait, même si j'ai beaucoup de mal à suivre, je ne dis pas que c'est la faute des autres mais ils font énormément de bruit et du coup c'était compliqué, mais sinon ça allait on s'entendait bien avec les professeurs. »

« C'était dur mais les enseignants ils encouragent aussi l'élève. »

Et il pense déjà à la suite :

« Si je travaille vraiment très bien l'année prochaine, même si ce n'était pas tellement mon truc, je voudrais faire un BTS SAM. »

Terminale :

En stage :

« Après mon stage, c'était un stage de 2 mois au Park Hyatt Vendôme, c'est un palace 5 étoiles, à Rue de la Paix, donc c'était trop bien, c'était vraiment bien, je faisais de bons horaires, je faisais du 8h00-15h00, où 8h00-16h00, mais parfois sinon c'était de 15h00 jusqu'à 23h00. Ils respectaient vraiment que l'on parte vraiment à l'heure, pour ne pas avoir de problèmes. Ensuite, j'étais en room

-service, donc du coup c'était aussi de l'hôtellerie, mais ce n'était pas du service ce que je faisais.

Après j'ai fait plusieurs extras avec eux »

C'est un sujet important qui sert souvent de motivation pour les élèves

Pour la suite des études, il y a du changement :

« Je comptais faire un BTS SAM depuis ma terminale, depuis mon 3ème trimestre en 2nde, je voulais faire ce BTS là, mais après je ne sais pas, peut-être travailler où... »

La pratique, les stages et les résultats scolaires qui ne s'améliorent pas l'incitent à ne plus envisager de poursuivre ses études pour l'instant.

Après :

Il ne continuera pas ses études et pars travailler. Pour l'instant, il n'a rien trouvé de stable. La crise du COVID 19 complique la recherche... il va trouver dès la réouverture et la reprise.

Aurélien

Né le 22 août 2002

Avant :

Une vraie révélation en cuisine après une scolarité au collège difficile et une orientation complexe en fin de 3^o, mais au final il a réussi à choisir :

« Cette orientation dans le monde de l'hôtellerie matir particulièrement car j'apprécie le sens du service et la recherche de la satisfaction de la clientèle. Grâce à cette formation, je pourrais acquérir les connaissances nécessaires pour me permettre de rentrer dans le marché du travail et ainsi évoluer sur un poste dans ce corps de métier. »

« Je suis rigoureuse, organisé, créative, aimant le contact et ayant l'esprit de groupe. Je suis conscient des heures de travail à fournir et de la rigueur dans ce domaine de l'hôtellerie mais je suis déterminé à travailler de manière assidue et à m'investir totalement si vous me donner l'opportunité de devenir élèves »

Dès la classe de 4^o il était question d'une orientation professionnelle à cause d'un manque de travail dans les matières scientifiques.

Seconde :

Stage :

j'ai effectué un stage en seconde à la Maison de la Truffe, c'était les tous premiers stages, c'est vrai que au début c'était très stressant.

« la classe de seconde se passe bien, c'est une année révélatrice pour moi et ça m'a donné envie de continuer »

Première :

Aurélien : donc ensuite je suis passé en 1^{ère}. Donc la 1^{ère} pour ma part c'est passé correct mais il y a eu des fins d'années/milieux de l'année moins corrects.

IRV : oui c'est-à-dire ?

Aurélien : c'est-à-dire que le travail n'était pas spécialement fait et puis après avec les professeurs donc beaucoup de prises de têtes. Donc ensuite en 1^{ère} nous avons effectués deux stages. Donc un premier stage lequel pour ma part s'est déroulé au Cassenoix, donc c'est un stage en bistrotnomie, qui s'est très bien passé, c'est vrai que l'on découvre un nouveau style de restauration. Ensuite nous avons effectué un stage en collectivité donc pour ma part le stage de collectivité était chez Axa

France à Nanterre, et encore une fois on découvre un nouveau type de restauration qui est tout aussi cool, enfin sympa, et du coup donc ensuite là cette année j'ai passé le BEP.

De très bons résultats dans les matières professionnelles

Alors c'est vrai que les 3 stages sont complètement différents parce que l'on touche à plusieurs types de restauration et c'est vrai que pour ma part les 3 stages ont été très positifs, j'ai pu acquérir des capacités que je ne pensais pas acquérir et développer tout ce que j'ai appris à l'école.

Du coup l'année prochaine on attend de passer le Bac. L'année prochaine on aura un stage aussi de 2 mois qui sera normalement dans un très bel établissement et puis après il faut travailler pour le bac et en espérant avoir une mention, et puis pourquoi pas après poursuivre ses études.

Il se projette bien dans l'avenir

Terminale :

Retour sur les 3 années :

Oui. Alors ma 1^{ère} année, donc quand je suis arrivé en 2^{nde}, c'était tout nouveau parce que du coup je passais de la 3^{ème} générale au bac pro, donc lycée, enfin on rentre dans le monde des grands. Ça s'est bien passé, j'ai eu une année, où vraiment j'étais très investi, enfin ça me plaisait, enfin ça me plaisait vraiment, et mes résultats étaient corrects, enfin même très corrects en service, après en général ça restait correct. Après on a fait un stage de 2 mois, qui s'est très bien passé, très content. Ensuite, du coup c'est la 1^{ère}. La 1^{ère} c'est une année un peu catastrophique, niveau résultats, au niveau comportement, c'est vrai qu'avec les professeurs il y a eu beaucoup plus de prises de tête, mais après sinon niveau professionnellement, je trouve que ça m'a un peu épaté pour un stage, je n'ai pas fait n'importe quoi, je suis toujours sérieux quand c'est le milieu professionnel. Mais c'est vrai que à l'école c'était une année un peu catastrophique, mais j'ai beaucoup parlé avec mes parents, et des amis, parce que c'est vrai que à un moment donné on se dit « il faut peut-être réagir ». Et du coup pendant les vacances, j'en ai beaucoup parlé pour savoir si je ne changeais pas d'école, enfin si je restais dans cette filière, ou si je ne changeais pas d'école où quoi, et je me suis dit « je passe le bac », et après on verra ce que je fais. Et du coup là je suis arrivé donc en terminale, j'ai eu mon BEP, j'ai mon BEP

Il continue à se projeter, c'est le moteur de ce qu'il fait :

Et je ne veux pas en faire mon métier. Je ne veux pas dépendre d'un hôtel, je veux vraiment dépendre de moi-même, trouver un associé ou travailler à plusieurs, parce que tout ça s'est quand même compliqué. Et vraiment ouvrir une agence de conciergerie et puis faire le tour du monde, avoir des clients étrangers et puis franchement. Après, c'est vrai que ça prend beaucoup de temps, on n'a pas beaucoup de temps familiaux, enfin ça, ça me plaît.

C'est vrai. C'est dur, enfin moi qui rêverai d'avoir une belle vie, il faut de l'argent pour avoir une belle vie

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun

Cyrène

Née le 24 octobre 2000

Collège :

Nationalité franco-Malgache.

Est présente en France depuis 3 ans et demi. Est venue spécialement pour faire ses études. Était au lycée Clairefontaine, un établissement homologué français établi à Madagascar. Brillante au collège à Madagascar.

Sa lettre de motivation : dans le cadre du retour d'expatriation de ma mère à Paris en février de cette année pour des raisons professionnelles je serai amené à les rejoindre dans quelques semaines. J'aimerais de se fête intégrer votre établissement à la rentrée prochaine en classe de seconde professionnelle. J'y souhaite établir les meilleures bases des métiers de la restauration et de la cuisine ce métier m'a toujours passionné.

De caractère affable étant très ouverte, je suis actuellement délégué de ma classe, et cela pendant deux années consécutives. À plusieurs reprises, j'ai donné mon aide à l'école et aux professeurs pour faire passer des messages positifs et motivateur auprès des élèves.

Je suis très dynamique et je pratique plusieurs sports j'ai appris le piano durant quelques années et aujourd'hui je joue de la guitare en autodidacte. Enfin je suis une fille volontaire et attentive aux autres et notamment les plus démunis. À ce titre je suis membre d'une association à Madagascar qui se nomme Interacte Mailly parrainé par le Rotary club, qui organise notamment des événements sportifs au bénéfice des enfants les plus défavorisés.

Sachez que j'ai une grande conviction de réussir dans un domaine qui me passionne autant. Personnellement je n'envisage ma réussite que dans un métier que je souhaite pratiquer et ce choix a fait l'objet de ma part de la plus grande réflexion. À ce titre je souhaite vous informer que j'ai eu l'occasion de faire un stage en chocolaterie dans un grand hôtel à Madagascar.

Seconde :

Brillante bon semestre, élève moteur de la classe. Poursuivez en ce sens. Compliment du conseil de classe. Deuxième semestre : bon semestre, bonne année, poursuivez en ce sens pour l'année prochaine. Félicitations du conseil de classe bravo.

Aucune sanction

Dans le courant de l'année, Cyrène a participé au concours du meilleur apprenti de France. MAF Médaille d'or départementale.

Première :

Toujours aussi brillante ! Très bon semestre élève moteur de la classe, poursuivez en ce sens félicitations du conseil de classe.

En Janvier 2019, Cyrène a remporté la médaille d'or du YOUNG CHEF INTERNATIONAL OLYMPIADE . 54 candidats, 54 écoles , 54 Nations !

Terminale :

Toujours aussi brillante.

A initié un beau projet avec sa classe et l'association les professionnels de Mun à Madagascar :

<https://www.youtube.com/watch?v=M3C9fceNAoM>

Cyrène a mis en œuvre tout ce qu'elle avait annoncé dans sa lettre de motivation.

Après :

Elle poursuit sa scolarité BTS en alternance à Férandi ... pour revenir au lycée Albert de Mun ensuite en Licence ou en Bachelor.

Enzo

Né le 3 février 1999

Avant :

Un itinéraire scolaire difficile à retracer

Sortie de 3^o en 2015 vers un bac pro vente dans un LP qui se passe mal pour continuer en CAP Service en salle dans un internat loin du domicile et de certaines influences parisiennes. Puis l'année se termine dans un autre établissement en Bac techno STMG. Puis arrêt de la scolarité pendant un an.

Enzo arrive donc directement en classe de première à la rentrée de septembre 2018, c'est donc une reprise de scolarité.

Enfant unique de cadres supérieurs divorcés.

De nombreux problèmes de discipline, cependant il dit ceci en entrant :

« Étant passionné par l'univers de la restauration hôtellerie c'est avec mon jeune âge que je souhaiterais m'orienter vers la cuisine et son ensemble. Je me suis autorisé à prendre une année pour laisser place à la réflexion qui m'ont permis de faire des stages et de travailler dans des entreprises qui m'ont ouvert l'esprit c'est donc pourquoi j'aimerais intégrer votre établissement »

Première :

Enzo commence par absentéisme record : 199 demi journée sur le premier semestre. Il est donc sanctionné avec des TIG pendant les vacances !

Et pourtant en stage ce n'est pas trop mal :

Bien. Bien aussi. C'était sympa. Après, j'étais vachement plus... En fait, ils avaient un restaurant en haut, un restaurant en bas, où ils faisaient vachement de vente à emporter, et tous les gens qui étaient en stagiaires, on était 4, et on était beaucoup en bas, on n'était pas vraiment avec le chef, on ne faisait pas vraiment de service, on faisait plus des préparations à emporter, donc plus détente. Mais on a appris 2/3 trucs aussi mais c'était plus.. on n'est pas vraiment rentrer dans le vif du sujet quoi !

« Vos résultats traduisent un potentiel certain mais votre absence reflète un manque de rigueur qui vous porte préjudice. Agissez en conséquence vous seul avez le pouvoir de changer les choses par la prise de conscience »

Terminale :

Parce que moi c'est vachement relationnel, comme je disais. Dans la cour, c'est vraiment. Si par exemple, avec le professeur on s'entend bien, il est assez dynamique et tout, ça va créer une relation, je vais être vachement travailleur. Par exemple, avec mon professeur d'histoire-géographie, c'est écrit dans mon bulletin et tout, je suis vraiment avec lui, parce que l'on s'entend super bien, et voilà, comme j'ai pas mal de culture générale j'arrive à avoir des discussions avec lui. Et donc voilà avec elle, c'est plus compliqué, parce que comme elle apprend vachement les choses avec distance. C'est comme moi, par exemple, je vais poser une question par rapport au bac, où ceci où cela, et qu'on me répond « où je ne sais pas, où « ah, bah, aucune idée « où des trucs comme ça, je le prends assez mal. Et donc, voilà j'aurais une réaction un peu mauvaise, et c'est pour ça que d'ailleurs la dernière fois je suis parti avec Mme El Khafi, parce que justement voilà j'avais déjà dépassé les bornes, parce que j'ai dit que je ne comprenais pas, « enfin, vous êtes prof, vous nous dites que vous ne savez pas ! ». Voilà, après c'est pareil moi, je ne suis pas non plus irréprochable donc voilà après. Et puis, Mme El Khafi, elle m'a dit de « voilà, on ne dit pas comme ça, ce n'est pas bien, ce n'est pas respectueux. ». Voilà.

C'est donc par la qualité des relations affectives que les choses finissent par changer

Fin d'année : Enzo est resté assidu et motivé durant ce semestre il a rendu les travaux demandés et participer positivement aux différents travaux de cuisine : compliments !

Alors l'année prochaine, je veux soit un BTS, donc soit ici, soit à l'EPMT, à Levallois, soit sinon je regardais aussi pour partir à l'étranger, donc mais c'est pareil, j'ai vu que l'on ne pouvait pas avec Pronote s'inscrire pour l'étranger. Donc je vais voir de mon côté, peut-être envoyer des dossiers d'inscription

Après :

BTS MHR au lycée Albert de Mun

Hippolyte

Né le 18 décembre 2001

Avant :

Peu de travail au collège : « au début ça allait bien, après j'ai commencé à un peu lâcher, je commençais à descendre et après, je ne pouvais pas rentrer e, « général » du coup je me suis donc orienté vers le pro. J'aimais beaucoup la cuisine et je me suis dit « pourquoi pas ! et mes parents m'ont soutenu. Ils m'ont posé quelques questions et après ils ont dit qu'ils étaient d'accord ». Il aura fallu ensuite la visite à une porte ouverte du lycée professionnel pour valider définitivement le choix.

« Mon année 2015 2016 ne fut pas fameuse en matière de résultats scolaires et je m'en suis rendu compte trop tard. Il est vrai l'ensemble des matières générales ont du mal à me passionner car j'ai besoin de pratiquer. Je suis passionné par la cuisine depuis deux ans, c'est pourquoi j'aimerais plutôt me diriger vers la Bistronomie plutôt que vers la grande gastronomie. »

C'est un stage au Taillevant qui a définitivement sceller son choix.

Il est le 3^e enfant d'une fratrie de 3 enfants avec des parents attentifs et soucieux de l'avenir de leur enfant. Ils suivent les choix de leur enfant, en forgeant l'espoir secret qu'il intègre de beaux établissements ultérieurement.....

Seconde :

Nouvelle confirmation avec le stage :

« ce stage m'a totalement conforté dans mon souhait d'en faire mon métier : l'ambiance dans une cuisine, les odeurs, la précision de la cuisson, la disposition des plats, la création. Certes il y a des inconvénients comme les horaires rester debout pendant plusieurs heures la chaleur l'autorité. Dans ce métier il faut être rigoureux, perspicace, créatif, attentif et obéissant et savoir bien écouter »

Cependant les enseignants marquent encore un manque de rigueur pendant cette première année....

Première :

En classe de première, il reste encore un décalage entre ce qu'il annonce et ce qu'il fait réellement. Les résultats sont corrects mais certainement en deçà de ce qu'il peut faire. Cependant les stages se passent bien : il respecte les horaires, suit les consignes et respecte l'autorité. Il s'investit beaucoup mieux dans l'entreprise qu'en classe.

Pas de problème de discipline.

Il est parfois gêné par l'ambiance de la classe et les perturbateurs pour se concentrer en classe. Cependant il progresse.

Terminale :

Hippolyte est resté discret jusqu'à la fin de sa formation. Il ne s'investit pas dans les animations mais il a pour la première fois dans sa scolarité les Encouragements des enseignants. Il retrouve alors un peu plus de motivation pour aller jusqu'au bac, sans pour autant faire « d'éclats ».

Après :

Il fait actuellement une mention complémentaire dessert de restaurant dans un autre établissement, l'EPMT. Ce choix correspond à sa volonté de travailler en cuisine mais avec une spécialité, il aura plus de chance d'intégrer un établissement de prestige.

Alexis

Né le 16 octobre 2000

Avant :

Le collègue a été très compliqué « j'ai dû changer, en 6^e et 5^e j'étais en sport étude, après je suis allé en pension et j'avais dit à mes parents en mentant que ça m'avait super plu mais j'ai menti parce que j'étais pas heureux et je ne voulais pas qu'ils se posent des questions. J'ai dû cacher ça jusqu'au mois de mars 2015 et du coup j'avais envie de partir parce que j'en pouvais plus et puis j'étais à la campagne ... ». Un passage en seconde générale et technologique malgré des difficultés en mathématiques. Des difficultés de comportement qui persistent et vient l'envie de faire un bac professionnel cuisine

« Je sais que j'ai des difficultés à l'école est un problème de confiance en moi mais je suis respectueux, volontaire et je veux continuer à apprendre. Je réalise aussi que ce métier demande de la rigueur et de la discipline, des qualités que j'essaie déjà d'exprimer dans mes loisirs. »

J'avais énormément de difficultés, après, l'histoire-géo un petit peu aussi, en sport j'étais complètement mais perdu je, j'étais tout le temps avec des personnes qui, qui étaient rageur, qui, qui pensaient qu'à la victoire alors que même en rageant ce n'est pas comme ça qu'on y arrive parce qu'on perd.

Seconde :

Et la seconde Générale ça ne m'avait pas plu, je me suis vraiment, c'était embêtant pour moi, je ne savais pas quoi faire, du coup je me suis dit « pourquoi pas faire un Bac Pro ? » pour tester, j'ai testé le Bac Pro Cuisine, **au début ça allait, et après j'ai perdu confiance** en moi, ça m'avait plus trop plu, et puis voilà.

IRV : Est-ce que l'année prochaine, vous allez quand même continuer ?

Alexis: Non, l'année prochaine je vais faire un CAP Pâtisserie, c'est un CAP mais handicap pour préparer au vrai CAP comme ça j'essaie de faire petit à petit, progressivement les choses.

Première :

Il est parti en CAP Pâtissier .

Jonas

Né le 27 avril 1998

Avant : Depuis le début du collège, Jonas était en classe spécialisée ULYS avec une AVS et donc une Projet d'accompagnement personnalisé. « Le directeur de mon collège, il ne m'a pas donné le choix, il m'a dit c'est un CAP à l'EREA, j'ai donc fait un CAP en 2 ans , que j'ai eu ». puis, sur recommandation de la famille qui travaille dans l'évènementiel, Jonas poursuit sa formation vers un bac professionnel ARCU dans le lycée professionnel Jeanne La Lorraine au Raincy qu'il ne terminera pas .Ses résultats étaient faibles. L'objectif est ensuite de rejoindre toute la famille dans l'entreprise.

Dans sa lettre de motivation : « dans un premier temps je pense que mon orientation dans les métiers de l'hôtellerie restauration correspond mieux à ma personnalité et mon avenir professionnel. Dans un second temps j'ai pu me renseigner sur les excellentes prestations de votre établissement. Cela me motive de m'investir et d'adopter une attitude positive pour réussir »

Seconde :

Un premier semestre tout à fait satisfaisant (13,57) « Davantage d'écoute permettrait une meilleure intégration dans le groupe »

Au second semestre, les enseignants font la distinction entre le travail à la maison qui est toujours bien fait mais les restitutions en classe sont difficiles malgré l'aide qui lui est apportée. « nous attendons davantage d'autonomie et de travail personnel l'an prochain »

Première Pro :

Le PPS est toujours prononcé et il bénéficie toujours d'une AVS. Les résultats sont toujours aussi bons Mais toujours une difficulté dans la vie de groupe. Jonas n'est pas intégré alors que le classe vit bien et que l'ambiance est satisfaisante.

« soyez davantage présent dans la vie de groupe »

Au mois d'Avril Jonas a eu un accident dans l'établissement (chute de 2 mètres dans une gaine de ventilation : fracture de l'épaule avec hospitalisation) La fin de l'année a été compliquée mais la présence de l'AVS a permis de terminer l'année.

Terminale :

Reprise de l'année toujours avec l'AVS et une grande attention de tous pour l'examen. (le bac pro se passe en CCF). Les résultats sont toujours là et Jonas obtient son bac en fin d'année.

Après : Il cherche du travail sans grande conviction car il attend que sa famille lui propose quelque chose. Sa passivité pèse lourd. Il a réussi ses diplômes mais n'a absolument pas gagné en autonomie

11.8 Fiches de suivi de cohortes BTS Hôtellerie

Année 2017/2018 : Mise à Niveau

Année 2018/2019 : 1^o année BTS MHR

Année 2019/2020 : 2^o année de BTS MHR

Alexandre

Né le 26 avril 2000

Avant :

Une scolarité exemplaire au Collège avec des résultats excellents, Alexandre est très sérieux.

« Passionné de pâtisserie depuis mes neuf ans, j'ai participé à deux concours que j'ai remporté en 2013 et 2014. Le stage de découverte du milieu professionnel que j'ai effectué en classe de troisième en pâtisserie m'a conforté dans mon choix de carrière. Je souhaiterais obtenir un bac est un BTS afin de posséder des bases solides et indispensables en langues étrangères, gestion, économie en plus des connaissances en restaurant et service. Mon projet est de me spécialiser en pâtisserie, chocolaterie, glaceries à l'issue d'un BTS restauration et d'acquérir les connaissances me permettant de posséder ma boutique et de créer. Le choix de votre établissement est motivé par ses taux de réussite aux examens mais également par les valeurs humaines et spirituelles que vous dispensez ceci en continuité avec ma scolarité actuelle. »

Mon projet est de me spécialiser en pâtisserie, chocolaterie, glaceries à l'issue d'un BTS restauration et d'acquérir les connaissances me permettant de posséder ma boutique et de créer. Le choix de votre établissement est motivé par ses taux de réussite aux examens mais également par les valeurs humaines et spirituelles que vous dispensez ceci en continuité avec ma scolarité actuelle

Alexandre va renforcer sa motivation et montrant un intérêt pour les ABEILLES : le lycée a installé sur le toit du bâtiment de la restauration des ruches pratiquement dès l'arrivée d'Alexandre dans l'établissement. Il a montré un très grand intérêt à l'installation des ruches sur le toit. Il a participé aux soins donnés aux abeilles et a suivi des formations pour s'en occuper. Aujourd'hui il a son propre rucher composé de 4 ruches. Il est passionné par les abeilles et s'en occupe de façon remarquable.

Il était passionné par la pâtisserie

Il s'est découvert une autre passion grâce au lycée : les abeilles.

1_ BTS ? 2° BTS excellents

Après

Il est en Mention complémentaire dessert de restaurant au lycée Albert de Mun. Il poursuit son chemin comme il l'a tracé

Olivier

Né le 6 octobre 1998

Avant :

Redoublement de la 4°, semble-t-il par manque de travail puisqu'ensuite il obtient le Brevet des Collèges correctement. Passage en seconde générale alors que le conseil de classe avait conseillé un passage en seconde professionnelle à cause de résultats très médiocres en mathématiques. Mauvaise seconde et orientation en bac professionnel Maintenance industrielle par défaut. Aucun conseil à l'orientation à ce moment là. Et c'est la passion enfantine de devenir pizzaiolo qui a pris le dessus et c'est ainsi que la Mise à Niveau s'est imposée.

MAN :

« L'hôtellerie », bah *j'suis* plutôt « restauration » « qu'hôtellerie » mais euh, *onais*, ça m'est venu aussi, j'avais toujours, quand j'étais petit, dit j'vais faire « pizzaiolo », c'était toujours un lien avec la « restauration », euh, la, *la* « cuisine », des choses comme ça.

Les débuts en Hôtellerie :

« Très bien, euh, j'ai bien aimé les, surtout les « TP », enfin, *y'a* quelques matières où, *j'sais* pas si ça dépend du professeur ou, des matières où j'ai un *p'tit* peu de difficultés, mais euh, pour *c'qui* est du « TP » euh en « cuisine » ou en, *ou en* « restauration », c'est, *j'sais* pas si les profs. Ils sont enmais moi *j'm'y* plais, *j'compte* pas les heures, j'fais bien tout le travail vite, bien, je n'ai jamais rien à faire euh, *j'nettoie* si jamais euh, »

Conflit entre le travail scolaire et ce qui mobilise : **les extras qui donnent du sens et qui motivent. D'autant plus que les revenus familiaux sont très moyens (parents retraités) ce qui l'oblige à mener de front ses études et les obligations matérielles pour vivre.**

« Je m'attendais pas à autant de travail à la maison, pour euh c'qui est des préparations quand on a beaucoup d'extra, de trajet le soir, faire euh, 1 heure, 1 heure ½ de, de devoir, euh c'est pas, c'est pas, c'est pas facile »

« L'année de MAN c'est très bien passée, j'ai découvert le monde de l'hôtellerie-restauration, j'y suis allée de base pour le monde de la cuisine et du bar un petit peu, et puis j'étais plus, je me suis dit, après les, la gestion et le management que j'ai appris en cours je me suis dit que c'était possible d'ouvrir un établissement, de faire de la gestion, en gros, donc je me suis plus intéressé vers la gestion, j'ai fait mon stage en bar, service du bar, donc ça c'est hyper bien passé, juste j'ai pas eu beaucoup de responsabilités, je faisais pratiquement que du service, et c'était pas du service très, très... comment on peut dire ça...c'était du service à la va vite quoi c'est, on posait. »

1^{ère} année BTS :

Stage dans un établissement prestigieux :

« Donc là je vais le faire au Ritz, cette année mon stage, donc je le fais en room-service, donc pour voir un petit peu ce qui se passe dans les autres services de la restauration, et donc pour plus tard faire de la gestion mais dans un hôtel, que basé sur tout ce qui est restauration. »

« Déjà c'est dans un bel établissement pour le coup, c'est au Ritz, donc de voir la gamme Palace, bon c'est un 5 étoiles, mais c'est service Palace, donc de voir comment ça se passe dans un vrai bel établissement et de voir l'organisation du room-services parce que je n'ai pas encore vu ça et voilà. »

2^{ème} année BTS :

Une inquiétude quant à l'année prochaine qui a généré quelques baisses dans les résultats.

Après :

Pas de poursuite d'étude mais la recherche d'un emploi stable difficile en cette période de crise. Mais Olivier reste combatif et positif malgré les difficultés comme il l'a toujours été.

Célia

Née la 17 avril 2000

Avant : La dernière d'une fratrie de 2 enfants.

Le collège s'est bien passé et aussi les classes du lycée puisque le choix de la filière hôtellerie s'est faite assez rapidement et sans opposition.

« Passionné de cuisine et plus spécialement de pâtisserie, je souhaite suivre la filière technologique hôtellerie pour intégrer un restaurant et ouvrir plus tard mon établissement. J'ai effectué mon stage de troisième dans la boulangerie pâtisserie gare au chaud au Pèreux sur marne ce qui m'a conforté dans mes choix. J'ai eu l'occasion de participer à la réalisation de pâtisserie, notamment des macarons et des bûches de Noël. Votre ancienneté, votre réputation et la qualité de vos résultats sont des atouts pour trouver mon futur emploi. **Mon cousin concierge à l'hôtel Normandie, à Paris m'a fortement recommandé votre établissement me vantant la qualité de votre enseignement** et le sérieux de vos élèves. Sérieuse, ponctuel et travailleuse. J'ai obtenu le tableau d'honneur aux deux trimestres du 32 troisième. Je souhaite bénéficier de votre enseignement et de votre réseau de partenaires pour intégrer un secteur professionnel qui me passionne. »

MAN/TBHR :

Excellent ! Une élève qui arrive avec un choix clair et assumé par les parents avec de bons résultats en collège ne peut que faire un travail d'excellence. Et l'excellence de la voie technologique et professionnelle mène obligatoirement vers l'excellence de la poursuite des études et l'excellence de l'activité professionnelle.

1^{ère} année BTS :

Excellent !

2^{ème} année BTS :

Excellent !

Célia s'est engagée dans l'association les professionnels de Mun dont elle est trésorière !

Après :

Elle poursuit en Licence Professionnelle Hôtellerie de Luxe au lycée Albert de Mun : Université de Nanterre.

Ambre

Née le 30 janvier 1998

Avant :

Après un bac ST MG Ambre décide de se lancer dans l'hôtellerie : « bientôt diplômé d'un bac STM j'ai spécialité Mercatique, je souhaite m'orienter dans l'hôtellerie et intégrer votre classe de MAN. Ma famille m'a transmis l'art de recevoir, j'aime préparer un dîner, m'occuper des invités et veiller à leur confort. Le monde de l'hôtellerie m'attire pour le contact direct avec la clientèle, l'émission polyvalente et son exigence. Dynamique, ayant un bon relationnel, aimant travailler en équipe et endurantes, ce domaine correspond à mes attentes. J'aime évoluer dans un univers en mouvement, être sur le terrain et résoudre des problèmes. Ce métier m'attire pour : la proximité avec les clients, répondre à leurs attentes, relever des challenges. La discipline, l'organisation, l'ouverture d'esprit et une bonne présentation sont mes atouts pour réussir dans cette formation. »

MAN :

Un bon début de formation très encourageant. Mais la fin de l'année a été beaucoup plus chaotique d'abord quelques absences ensuite un travail beaucoup moins régulier ce qui donne un ensemble bien fragile.

Par contre, tout s'est bien passé en stage.

« Le premier stage de MAN est particulièrement difficile puisque nous sommes plongé rapidement dans l'action sans avoir eu au préalable des cours de pratique important. Mais cette mise en route me convient tout à fait, Je souhaitais de l'action il y en a beaucoup, je souhaité du contact avec la clientèle là aussi je ne suis pas déçue »

1^{ère} année BTS :

Un bon investissement dans les cours de pratique et dans les stages mais le travail dans les matières générales et en particulier en gestion reste insuffisant.

2^{ème} année BTS :

Toujours souriante et investie dans son travail.

Après :

A décidé d'arrêter ses études. Recherche actuellement un poste en cuisinier difficile à trouver à cause de la crise.

Gabriel

Né en 1999

Avant :

Une scolarité sans complication au collège et un élève qui se présente comme très sociable avec un réseau d'amis qui s'est constitué au lycée. Bac ES car la vocation de l'hôtellerie s'est révélée en classe de 1^{ère} et en accord avec ses parents il est resté dans la filière ES plutôt que de revenir en STHR pour ne pas perdre sa « bande de copains » sachant qu'il pouvait intégrer la filière après le bac par le biais de la mise à niveau

« Mes parents sont divorcés, du coup je vis, enfin chez ma mère, et chez mon père un week-end sur deux et enfin ça dépend des jours en fait, enfin avant c'était plus règlementé... règlementé et tout, mais maintenant on y va quand on veut avec mon frère en fait. »

Ben, ça s'est plutôt bien passé, ben c'est allé, ouais crescendo je pense que au niveau de la sociabilisations, enfin je me suis petit à petit fait plus d'amis et tout, sinon au niveau des résultats, ben j'ai toujours eu des résultats satisfaisants, je pense qu'il y a eu des hauts et des bas, mais que globalement ça s'est toujours bien passé en fait.

Irv : d'accord. Vous aviez peut-être des matières où vous étiez plus fort et d'autres moins ?

Gabriel : **maths, j'ai toujours été mauvais.**

Irv : d'accord.

Gabriel : très mauvais, et ben y a eu une matière qui se démarque, Anglais, j'ai toujours été vraiment bon, et sinon les autres matières c'était plus ou moins bien, Sciences, non j'ai toujours été mauvais aussi, je n'ai jamais été bon là-dedans, et sinon les autres, non les autres c'était normal.

Réactions des copains quant à son choix :

Ben ils trouvaient ça bien aussi, enfin je n'en ai pas plus parlé que ça avec eux en fait, mais ceux avec qui j'en ai parlé, ben ils trouvaient ça intéressant en fait, c'était souvent en fait les réactions **vraiment plus surprises**, parce que ce n'était pas des trucs communs comme les écoles de commerce où les licences.

MAN : « Oui ça me conforte dans mon choix ça s'est sûr, au niveau du niveau, je trouve que ça, ça ce à quoi je m'attendais, donc c'est bien, au niveau de la classe, moins, je trouve que c'était vraiment

pas top cette année, mais après en y avait quelques un qui sortaient du lot, donc ça va, mais je trouve que ouais, c'était plus, enfin, **c'est pas, je sais pas c'est pas ce à quoi je m'attendais, mais ce à quoi, enfin ce à quoi j'étais habitué avec mes anciennes classes.** »

« Et des matières où, ouais je travaillais moins et du coup c'était correct globalement mais après y a eu des matières où comme je travaillais vraiment et je me donnais à fond, ben c'était mieux, »
« j'avais un bon niveau, y avait des matières moins rouges, et j'accordais moins d'importance ben genre comme les sciences appliquées où là je m'en foutais un peu. »

Et Gabriel de poursuit pas dans cette formation. Il est jeune, il s'agit **d'une réorientation.**

?? poursuite d'étude plus classique ??

Victoria

Née le 17 juillet 1999

Avant :

Victoria a une sœur jumelle qui poursuit une scolarité selon ses parents.

Au collège, les résultats sont très moyens malgré beaucoup de bonne volonté : si Victoria rencontre des difficultés face aux apprentissages, elle ne se démobilise pas et fournit un travail personnel sérieux et régulier, tout en restant attentive en classe.

« La cuisine est un domaine qui me passionne depuis de longues années. Je cuisine régulièrement pour ma famille et mes amis je souhaite apprendre les techniques professionnelles. Je souhaite intégrer le lycée Albert demain réputé pour la qualité de son enseignement et l'investissement de ses professeurs, je sais que l'environnement est propice au travail et me conviendra parfaitement. Je suis une élève très sérieuse, calme, rigoureuse et persévérant dans le travail. »

Soutien total des parents qui connaissent bien l'établissement.

MAN/ TBHR :

J'ai trouvé au lycée Albert demain une **équipe pédagogique bienveillante** qui m'aide à avoir confiance en moi.

Les résultats sont maintenant corrects grâce au travail très sérieux ce qui encourage fortement Victoria.

« les stages que j'ai fait me conforte dans ce que je souhaite faire : travailler dans une cuisine ou encore faire de la pâtisserie. Je sais qu'il faut être rigoureux travailleurs et c'est ce que je fais à chaque fois »

1^{ère} année BTS :

Toujours quelques difficultés dans les matières générales mais Victoria est une étudiante très volontaire et très sérieuse elle prend progressivement confiance en elle et obtient des résultats tout à fait honorables.

2^{ème} année BTS : Grâce au soutien à l'encouragement et à l'encadrement très soutenu de l'équipe pédagogique et éducative du lycée Victoria obtient des résultats honorables et prend confiance en elle d'année en année.

Elle réaffirme sa volonté de poursuivre sa formation :

« je suis volontaire, sérieuse, très motivé et ne me décourage pas devant les difficultés. J'ai une grande capacité de travail et je suis et suis disposé à m'investir totalement pour réussir mes études. Je souhaite compléter mes connaissances et acquérir de nouvelles compétences, me perfectionner, puis acquérir l'expérience pour pouvoir un jour reprendre ou créer un restaurant »

Après :

Elle poursuit en Mention Complémentaire Dessert de Restaurant au lycée Albert de

So

Née en 1996

Avant :

Une jeune fille qui reconnaît maintenant ne pas avoir travaillé au collège pour en arriver au redoublement de la classe de 3^o qui lui permet de décrocher le brevet des collèges. Elle reconnaît qu'elle a eu la chance d'avoir été dans un bon collège. Elle est donc orientée en Bac professionnel Gestion et Administration sans que ce soit son choix. Elle prend donc les choses en main pour chercher une orientation et trouve la MAN après le bac.

« J'étais dans, dans un très bon collège, mais heu, je, je, j'avais pas, je, je travaillais pas pas personnellement, du coup j'ai eu de très mauvaises résultats mais parce que je travaillais pas personnellement, mais heu ça été très bien. »

« en regardant heu, en regardant les différentes filières sur, heu sur internet, heu, dans le milieu de l'hôtellerie, et ensuite heu par le biais, heu, de connaissances qui m'ont, qui m'ont voilà qui m'ont confirmé que heu le Lycée heu était pas mal. »

MAN :

So : très bien, mais heu, pour moi n'y a pas assez de connaissances, ils ne te, enfin on est énormément dans la pratique hein ! Mais enfin voilà j'ai, j'ai passé tranquillement, enfin, voilà c'est très bien passé.

Irv : d'accord. Pas de difficultés particulières ?

So : non.

Irv : non ? Aucune matière ne pêche pour vous ? Il n'y a pas de matières où vous vous êtes beaucoup plus forte on va dire ?

So : non, c'est, c'est toujours équivalent, enfin.

Irv : d'accord. Et juste une petite dernière question avant de vous libérer ; est-ce que pour vous la MAN a conforté votre choix dans l'hôtellerie ?

So : oui, oui parce que, ben quand, comment on regarde plusieurs, plusieurs services enfin, ouais ça, ça vient confirmer ce que je voulais faire.

So n'a pas poursuivi en BTS.

Elle exprime clairement que le manque de travail qu'elle a accumulé et que ce BTS lui fait peur... Elle préfère retourner vers un BTS SAM (tertiaire).

Alexandre

Né le 26 décembre 1997

Avant :

« Aujourd'hui après quatre années au lycée, je suis maintenant certain d'avoir trouvé mon projet professionnel : devenir un grand cuisinier. Afin de réaliser ce plan de carrière je m'adresse à vous car j'ai entendu des termes élogieux concernant votre école. Je suis conscient de la diversité des investissements de ce métier : horaires de vie de famille compliquée, remise en cause permanente etc., malgré ça je suis prêt à tout pour réussir. Je suis prêt à m'investir à 200 % afin de réaliser ce projet qui me tient à cœur. La cuisine, C'est certes avant tout faire à manger et apporter du plaisir aux autres, mais c'est surtout travailler en équipe afin d'assurer le bon déroulement d'un service et une parfaite préparation des places. C'est notamment grâce au travail d'équipe que tout sera mis en œuvre pour le plaisir du palais du client et permettre l'innovation. je suis rempli d'espoir en vous contactant »

Une scolarité classique en collège qui le conduit dans un bac général ES sans grande conviction mais qui lui a permis d'acquérir une méthode de travail dont il est reconnaissant pour la suite notamment en MAN. De la méthode de travail utile pour la suite notamment dans les matières liées à la gestion. Par contre la mise à niveau va vite et nécessite une rapidité d'exécution dans la pratique difficile à acquérir. « Ça s'est bien passé, au départ c'était un peu compliqué notamment dans la vitesse d'exécution, il fallait que l'essaie d'aller le plus rapidement et au fur et à mesure c'était de mieux en mieux »

MAN :

L'année elle s'est passé assez rapidement, mais c'est vraiment ce dont je m'attendais, c'est-à-dire on fait vraiment de tout, on voit tout ce qui est hébergement, tout ce qui est restauration, ce qui nous permet de nous faire une idée pour ce qu'on veut faire plus tard dans ce domaine-là.

De la bonne volonté !

Stage :

Mon stage en Man, je l'ai fait au Royal Monceau, grâce à l'intermédiaire de l'école vu qu'ils sont partenaires, ça s'est bien passé, au départ c'était un peu compliqué notamment dans la vitesse d'exécution, il fallait que j'essaie d'aller le plus rapidement et au fur et à mesure c'était de mieux en mieux.

1^{ère} année BTS :

On en a fait encore moins qu'il y en avait en mise à niveau, et du coup, mais dans certaines matières professionnelles, ça allait, mais d'autres moins, moins bien, vu que j'aimais pas du tout, par **exemple le service, ça m'intéresse pas du tout**, du coup on peut le dire que c'est vraiment une mauvaise année en service.

Départ c'était un peu compliqué, mais au fur et à mesure c'est facile parce que on a que à apprendre, c'est même pas, c'est pas de la logique, c'est vraiment juste du par cœur, du coup, il suffit d'être attentif un peu en cours et d'apprendre, mais ça ira, c'est vraiment facile dès qu'on apprend le minimum les définitions en MHR.

Déjà donc d'acquérir encore plus d'expérience, et ensuite quand je vais rentrer du coup en 2^{ème} année de BTS avoir le niveau suffisant pour ensuite plus tard soit ne pas commencer en tant que

commis dans mon prochain travail, donc même si c'est chef de parti, donc acquérir assez d'expérience, voire de nouvelles choses, apprendre le plus de choses.

2^{ème} année BTS :

Le 12 Janvier 2020 nous recevons ce courrier :

Je vous adresse ce mail pour vous informer que mon fils, Alexandre Domergue, BTS deuxième année MHR donne sa démission !

Nous avons subi de façon très intensive la grève des transports, ce qui a tout simplement empêché Alexandre de se rendre en cours. Il a été totalement affolé devant le retard qu'il prenait, il n'était déjà pas serein à l'approche des examens, de par son manque de confiance en lui. Il s'est effondré psychologiquement pendant les vacances scolaires. Nous avons beaucoup discuté et je lui ai laissé le temps de la réflexion. Aujourd'hui, je voulais, par correction, vous prévenir de sa décision de ne plus fréquenter votre établissement. Je tiens à vous remercier pour l'enseignement dispensé dans votre école et de la disponibilité des différents acteurs intervenant dans l'éducation des enfants.

Après :

Il est en 1^o CAP cuisine en alternance au CFA d'IVRY

Joumana

Née le 26 novembre 1999

Avant :

Tout s'est bien passé au collège et au lycée, il n'y a eu que des difficultés en mathématiques pour aller jusqu'à une mention AB au bac Professionnel Métiers d'Arts. Le premier choix d'orientation APB s'est porté sur les métiers artistiques : décoratrice d'intérieur. Une première année en bac pro qui laisse planer le doute sur l'orientation. Donc une réorientation vers une mise à niveau avec le projet artistique (MANA). Puis découverte de la MAN en hôtellerie avec le métier de réceptionniste qui semble lui convenir.

« Actuellement en bac pro métiers d'Arts, j'ai choisi de m'orienter vers cette formation car elle correspond à mon projet professionnel qui consiste à devenir responsable de salle dans un hôtel. Très longtemps incertaine dans le choix de mon objectif professionnel, j'ai dans un premier temps effectué un bac pro artisanat et Métiers d'Art. Il y a plus d'un an, j'ai enfin trouvé ma voie lors **d'un salon à Paris** où j'ai réalisé mon intérêt pour le domaine de l'hôtellerie restauration. Intéressé principalement par les langues étrangères, l'accueil, le service ainsi que les postes à responsabilité, j'ai trouvé en ce domaine le poste de responsabilité de celle qui correspond parfaitement à ma personne. Ce milieu étant aujourd'hui pour moi une évidence, cette mise à niveau est l'occasion de **me réorienter** dans le domaine qui me correspond réellement, cette mise à niveau est l'occasion de me réorienter dans le domaine qui me correspond réellement, et donc d'accéder par la suite au BTS hôtellerie restauration. »

MAN :

Stage :

« Alors, j'ai fait un stage de 4 mois, donc en Corse. Donc j'étais pendant 4 mois en réception, et ça ne s'est pas très bien passé, que ce soit dans l'hôtel ou à l'extérieur, et ça ne m'a pas appris grand-chose, je faisais vraiment toujours la même chose, et voilà. En fait, je n'avais pas quelqu'un qui me suivait derrière moi en fait, et qui m'expliquait comment faire. Donc j'ai pris beaucoup de temps à m'adapter en fait, là-bas. »

Le travail personnel est beaucoup trop limité il attitude n'est pas vraiment professionnel. L'année n'est pas une réussite et la question de l'orientation se pose car un BTS hôtellerie restauration c'est pas évident.

1^{ère} année BTS :

« Ce qui a été compliqué, c'était plus de, enfin, franchement la concentration, c'est très compliqué de se concentrer pour moi, et sinon, après par rapport aux matières. Il y a des matières plus compliquées que d'autres, comme la gestion, mais sinon, sinon ça va »

Le travail scolaire reste difficile : des efforts de concentration dans certaines matières ont été faits ! C'est bien mais il faut augmenter le travail personnel !

2^{ème} année BTS :

« Oui. Parce que l'année dernière, je n'ai pas trop travaillé sur cette matière, et du coup ça me fait un petit retard du coup cette année, mais je me suis mise à travailler cette année plus que les deux autres années. Et du coup, c'est plus compliqué pour moi, j'ai moins de facilités que les autres, mais j'essaie de me concentrer plus sur cette matière. »

Alors, donc c'est hébergement, donc c'est tout ce qui est la réception, les bureaux, les étages. Et donc, j'ai choisi cette option, parce que j'aime beaucoup le contact avec la clientèle, et donc ce que je veux faire, donc ça serait plutôt de la réception, et voilà.

C'était un choix par défaut, parmi les autres options, où c'est vraiment un choix ?

Non, c'est vraiment ce que je veux, parce que j'ai essayé la restauration et la cuisine et ce n'est pas du tout pour moi. Ça ne m'intéresse pas du tout, je ne me vois pas du tout faire ça tout au long de ma vie.

Après :

Embauchée directement après le BTS en CDI au « paradis du fruit » restaurant Paris 15^o.

Marius

Né le 23 février 1999

Avant :

Marius a un frère jumeau dans une fratrie de 4 enfants.

Pas de problème de discipline au collège mais un travail insuffisant qui aboutit à un passage en seconde de justesse.... Sans grande conviction et donc un redoublement de la classe de seconde :

« Actuellement en classe de seconde, je souhaite vivement intégrer votre établissement en vue d'obtenir une qualification solide et reconnu dans le domaine de l'hôtellerie. Cette année m'a permis de prendre du recul et réfléchir quant à mon orientation professionnelle. Les missions liées à l'accueil, l'écoute, la réactivité et le dynamisme retiennent tout particulièrement mon attention et mon enthousiasme. Afin de réussir dans le domaine de la commercialisation et services en restaurant notamment, je m'appliquerai à exploiter au mieux ma détermination, ma rigueur. »

Réflexion positive qui aboutit.

MAN/TBHR :

De bons résultats qui ne reflètent pas encore toutes les capacités. Marius est garçon positif et volontaire qui s'est parfaitement bien engagé dans sa formation.

« Passionné par l'hôtellerie et la restauration française et souhaite acquérir toutes les connaissances nécessaires pour ouvrir mon propre établissement. Afin de pouvoir être le plus performant

possible, je compléterai ma formation après le BTS par la licence pro encadrement et exploitation en hôtellerie restauration de luxe. Votre sérieux et votre réputation amène tout naturellement à poursuivre toujours et encore auprès des enseignants de qualité. J'ai eu l'opportunité de faire plusieurs stages dans différents lieux tels que : le Meurisse, le Warwick Champs-Élysées est également un stage en restauration collective à AXA club. C'est stage m'ont permis de parfaire mes connaissances et d'être confronté à la réalité de mon métier, ce que j'ai tout particulièrement apprécié. Par ailleurs, je porte un vif intérêt pour les matières de l'enseignement général qui me permettent d'enrichir ma culture dans divers domaines. »

1^{ère} année BTS :

Malgré le divorce des parents, les résultats sont très bons/ Marius est attentif même si parfois bavard, son travail personnel et sa détermination en font un des meilleurs éléments dans la matière : Cru des vins.

2^{ème} année BTS :

Une bonne évolution. Le travail est sérieux et Marius a une grande volonté d'avancer. Marius tient compte des conseils qui lui sont donnés et s'investit dans tous les apprentissages.

Après :

Après avoir réussi son BTS, Marius poursuit sa scolarité en Licence Gestion des Ressources Humains à l'ICP.

Antony

Né le 3 juin 2000

Avant :

Une scolarité correcte pour aboutir à Bac ES réussi au premier tour. C'est véritablement le **choix d'entrer** dans l'hôtellerie qui a motivé Antony :

« J'ai toujours été passionné par la cuisine et j'aime avoir des contacts avec les clients j'ai fait mon stage de 3^e dans un restaurant mais je voulais d'abord avoir un bac c'est pourquoi je souhaiterais entrer en MAN pour ensuite faire un BTS Hôtellerie Restauration. »

C'est donc un choix mûrement réfléchi et accompagné par la famille

MAN :

Une très belle implication dès le début pour tous les cours mais surtout pour la pratique. De très bons résultats avec les félicitations des enseignants.

Les stages se sont très bien déroulés.

« J'ai retrouvé ce que j'attendais c'est à dire un travail intense en cuisine avec une organisation très structurée et des obligations fortes. Trop peu de contact avec les clients sur mon premier stage mais tout est rentrer dans l'ordre avec le second stage où j'étais en salle. »

1^{ère} année BTS :

Toujours le même sérieux et la même volonté de réussir avec des résultats.

2^{ème} année BTS :

Une belle implication dans les projets de la classe. Un étudiant qui travaille avec professionnalisme.

Après :

Maxime

Né le 18 janvier 1996

Avant :

2 années de retard et pourtant une grande vivacité d'esprit en classe de MAN. Ce sont bien les tergiversations du lycée qui l'ont fait douter et surtout une expatriation de la famille à Singapour où il a perdu pied en classe de première. Il se souvient de problèmes de syntaxe et de difficultés en Français. Par contre l'effet bénéfique cette expatriation est qu'il y a découvert sa vocation pour les métiers de l'hôtellerie

« j'étais à Mansart, Lycée François Mansart, à Sa... à la Varenne, pour faire ma seconde, une seconde générale et technologie, dans un Lycée Public, c'était un lycée public, ma 1^{ère}, je l'ai faite à Singapour, j'ai été expatrié à Singapour, donc dans un lycée français, qui était enfin c'était un très bon lycée français, avec de très bons, un très bon niveau, donc maintenant les é, les, comment dire les problèmes de syntaxe etc revenaient c'qui ne s'était pas passé en seconde, en seconde, ce, c'était un peu on va dire caché, on va dire j'avais réussi à esquiver tout ça, et là non c'était revenu et c'était beaucoup plus difficile, mais c'est bon j'ai réussi quand même à passer la 1^{ère}, la 1^{ère} année du bac ben j'ai beaucoup travaillé mais hooo après toujours ben ses, ses, ses erreurs, ses syntaxes qu'ont trop sou.... se, ces problèmes que j'avais quand j'étais jeune m'ont, m'ont beaucoup perturbé, sur, sur mon orientation professionnelle. »

MAN :

« ça s'est très bien passé. Ça, ça, comment dire, ça m'a fait ouvert, ouvrir les yeux en fait sur, sur, sur, sur tous les, ces, les métiers que proposent l'hôtellerie et la restauration, sur tous les services qu'on a aussi, mmm j'ai la possibilité de faire des extras à côté, j'en apprend tous les jours, c'est vraiment une grande découverte et je souhaite continuer heu dans cette voie-là pour l'instant. »

Les résultats sont effectivement très encourageants

« Alors on va dire que la MAN c'est très bien passée, j'étais plus passionné par la cuisine de base, donc j'ai fait un stage en cuisine au Westminster à Opéra, gare Opéra, j'étais chef de partie et commis de cuisine, j'ai commencé en tant que commis de cuisine pour finir après en chef de partie. L'ambiance de groupe était très bien, l'ambiance de travail aussi, le seul problème, le seul bidule que j'ai eu c'était que c'était un peu trop répétitif, j'étais un peu, un peu on va dire déçu du stage parce que c'était un peu trop répétitif, après. Je me suis aperçu en fin de stage que ce n'était pas vraiment la cuisine qui m'intéressait que c'était plutôt un loisir, que je le vois plus comme un loisir, donc on aura entamé l'année de BTS avec d'autres objectifs. Cette année j'ai préféré me concentrer sur la gestion et sur tout ce qui était administration dans l'hôtellerie-restauration. »

1^{ère} année BTS :

« Butard-Enescot, alors en tant qu'Assistant Commercial. Cette année c'est très bien passée au niveau du côté gestion, le seul bidule que j'ai c'est que, par l'expérience que j'ai acquéri en 2 ans, de l'hôtellerie-restauration, je me suis aperçu que au bout d'un an, on a vraiment vite acquéri ses compétences sur le côté service, que sur le côté pas cuisine, parce que cuisine c'est vraiment plus technique que le service, mais le service, voilà maintenant je fais des extras au Collectionneur, j'ai eu la chance de pouvoir travailler dans les services du room-service, banquet, restaurant, le bar aussi, donc j'ai un peu fait le tour du côté de service, du côté tout ce qui est de la restauration, et je me suis aperçu que voilà, je préférerai m'enrichir maintenant dans le côté administratif, commercial,

donc c'est pour ça que par la suite après mon BTS sûrement je poursuivrais dans une école de Commerce pour continuer à, mais une école de Commerce qui est vraiment spécialisée aussi dans l'hôtellerie-restauration, parce que de luxe, qu'est-ce qui me plaît aussi dans l'hôtellerie-restauration c'est ce côté luxueux qu'on a »

2^{ème} année BTS :

« Donc j'étais un peu septique entre l'hébergement et la restauration, l'hébergement c'était une des formations, bon mais on va dire c'est une des formations qu'on a pas vraiment eu le temps de vraiment bien acquérir en 2 ans d'études, c'est pour ça que l'hébergement m'intéressait bien, maintenant je me suis aperçu que en hébergement on a avait pas, c'était un autre métier qu'il fallait acquérir, donc étant donné que je sais un peu ce que je souhaiterais faire après par la suite, je vais continuer dans la restauration je pense, donc je crois que c'est l'option... B. »

Après je sais que la restauration, voilà on va étudier le 20, bon après c'est spécial, mais on va dire, moi mon but maintenant **c'est d'avoir mon diplôme à la fin de mon année** et de poursuivre **après dans ce que j'ai envie de faire.**

Après :

Licence Profession immobilière à Sup Tertiaire Paris 19°

Caroline

Née le 16 juin 1999

Avant :

Une vision positive de la scolarité qui s'est déroulée sans trop de difficulté. C'est au moment de l'orientation en fin de terminale que le désir de se lancer dans l'hôtellerie est apparu. L'enseignement général a permis le développement de connaissance et l'acquisition d'une certaine culture générale notamment dans les « langues étrangères » dit elle.

« Suite aux informations obtenues lors de la journée portes ouvertes, je confirme mon souhait d'intégrer votre établissement afin de suivre une mise à niveau hôtellerie restauration. Cette formation, très riche du point de vue pratique et théorique, devrait me permettre de choisir entre l'un de ces deux domaines. L'enseignement général dispensés en section ES m'a beaucoup intéressé, notamment les mathématiques et l'économie qui me seront très utiles dans l'apprentissage de la gestion. Quant à mon caractère, je me définirais comme quelqu'un de méthodique autonome et pragmatique »

« C'est-à-dire, qu'en fait, quand j'étais en 1^{ère}, c'est vrai que j'étais entre plusieurs choses et j'étais vraiment pas intéressée par ce domaine, et du coup je suis allée faire, un stage, pour comment dire, enfin vous savez il font des questionnaires, et à partir de ça ils voient un peu votre personnalité et vers quoi vous pourriez vraiment vous orienter, et moi ce qui en est ressorti, c'était plus ce secteur et donc après je suis allée faire ça. »

MAN :

Le stage que vous avez fait en MAN justement, est-ce que par rapport à tout ce que vous avez étudié pendant l'année vous a servi ?

Caroline : moi, j'ai fait 4 mois de stage en fait en cuisine, donc quand même les bases que j'avais appris m'ont servi, après ça reste le monde de l'entreprise, c'est quand même différent de l'école, mais ça m'a quand même servi.

IRV : des difficultés peut être rencontrées ?

Caroline : je dirai peut-être la vitesse, on ne demande pas la même exigence d'une entreprise qu'à l'école.

IRV : oui.

Caroline : enfin après on s'habitue, on apprend, même les horaires, enfin les heures sont quand même beaucoup plus conséquentes.

IRV : vous vous attendiez à ça ?

Caroline : oui quand même, peut-être pas à ce point-là, mais quand même si, un petit peu.

1^{ère} année BTS :

Moi j'ai fait un bac général donc on va dire que tout ce qui est culture générale, langues étrangères, par expérience j'en ai beaucoup fait, et après peut-être ce qu'il me manque à moi c'est peut-être plus la pratique et inversement avec ceux qui ont fait bac pro ou bac techno.

je pensais qu'il y aurait beaucoup de pratique en fait, pour la gestion je n'ai pas été surprise, en même temps c'est normal mais je pensais qu'il y aurait beaucoup plus de pratique.

2^{ème} année BTS :

Toujours beaucoup de questions parce que la pâtisserie l'intéresse et elle veut de la pratique.

Rappelons que l'ensemble des résultats est excellent.

L'option B donc cuisine. Vous avez des projets ensuite ?

Caroline : après je pense que je vais peut-être essayer de passer un CAP Pâtisserie, éventuellement faire un BTN.

Après :

Licence professionnelle Hôtellerie de luxe lycée Albert de Mun/ Université de Nanterre.

Nina

Née le 28 octobre 1998

Avant :

Les années collèges dans le collège de quartier qui se passent bien sur le plan scolaire mais avec une difficulté certaine à établir des relations avec les autres élèves de la classe. Elle se décrit comme une élève renfermée. Avec de grandes ambitions et un certain dégoût du collège, elle part en internat d'excellence avec l'objectif de faire un bac Scientifique pour devenir Vétérinaire ou médecin légiste. Mais des difficultés en mathématiques surgissent en première et c'est donc après un redoublement qu'elle fera un bac ES. Rappelons que ces internats d'excellence ont été créés pour des jeunes qui ont un niveau mais qui sont dans une situation familiale difficile. AU sein de cet internat, elle fréquente un « club de savoir vivre » créé par un professeur pour contribuer à la bonne éducation des jeunes. C'est là qu'elle découvre son intérêt pour les métiers de l'hôtellerie et du service

Aînée d'une fratrie de 4 enfants.

je suis rentrée dans un lycée général mais alors je suis rentrée dans un lycée un peu particulier, c'est-à-dire ayant marre en fait du collège, je suis partie j'ai fait les démarches pour partir en internat d'excellence, (Irv : d'accord), donc je suis partie à l'Internat d'excellence de Sourdu, où j'ai fait, établi, donc, j'ai réalisé toutes mes années de lycée, j'ai réalisé, par contre moi j'ai fait une 1^{ère} S, (Irv : d'accord), parce que je voulais faire à la base vétérinaire et où médecin légiste, oui c'était un peu () (Irv : sourires), puis après les maths c'était pas trop mon truc, donc en fait je me suis réorienté, j'ai refait une 1^{ère} Es où ça s'est bien passé, où j'ai eu j'ai eu des bonnes notes aux

épreuves anticipées, par contre en année de terminale, je suis revenue à la maison, pour des raisons diverses, et du coup, j'ai eu mon Bac avec mention assez bien, sans trop de difficultés.

« J'ai eu également l'occasion, durant ces trois années, de participer à un atelier « rallye ». Ce club avait pour but de nous familiariser avec le savoir-vivre et de parfaire notre culture. J'ai donc visité de nombreux musées mais également appris des choses aussi hétéroclites que le Cadrille ou l'usage des différents couverts. Dans ce cadre j'ai effectué les services en salle avec mes camarades lors d'une soirée à l'institut de France. Cette soirée a marqué le début de ma réflexion me conduisant à mon désir d'orientation vers les métiers de l'hôtellerie j'ai aimé l'ambiance particulière la pression du coup de feu la camaraderie au sein de l'équipe de cuisine et de salle ainsi que l'exigence d'ordre et d'organisation avec laquelle le service déroulait. »

« et dans le cadre de cet internat, on avait un professeur d'Allemand, Monsieur Molliot, qui a ouvert un club, de savoir-vivre, qu'on appelait le Rallye, et en fait de ce, dans ce club de savoir-vivre on a appris à danser la valse, le rock, le quadri, mais aussi à se tenir par exemple lors de grandes situations donc heu quelles robes portaient par exemple lorsqu'on est à un bal, et du coup en fait heu je voulais heu, m'étant en plus réorienter après une S, je savais pas trop où je devais aller, et en fait je voulais trouver une filière qui, qui, comment dire, qui, qui se rapprochait le plus en fait de ce Rallye, et du coup en fait, l'hôtellerie-restauration, est venue plutôt, forcément comme ça. »

MAN :

« Ah oui tout à fait, je suis très contente d'avoir choisi cette filière, parce que je vois beaucoup d'étudiantes qui se réorientent lors de leur 1^{ère} année d'études, et moi pas du tout, c'est vraiment ma voie (sourires). »

alors l'année de Mise à niveau, oui je pense qu'elle a été nécessaire puisqu'elle nous a donné quand même beaucoup de bases qui nous ont aidées cette année, en revanche au niveau des questions sur les produits, comme le vin en restaurant, même un peu la cuisine, contrairement au Bac Pro, au Bac Technologique que l'on retrouve du coup en année de BTS, on s'est retrouvé un petit peu effectivement désavantagés malgré que l'on était meilleurs à l'écrit, meilleurs en gestion qui ne représente pas du tout maintenant notre emploi du temps de 13h00, 13h00 de gestion imaginez-vous ce que c'est, j'étais folle.

Et les résultats sont excellents

1^{ère} année BTS :

parce que du coup j'ai fait un stage au Radisson Blu Hôtel Ajaccio en Corse, en salle, du coup ce n'était pas du tout... enfin au lycée on voit quand même un service très gastronomique, avec des serveurs posés, qui se passe calmement, mais dans la réalité ça ne se passe pas du tout comme ça, et du coup ce que j'ai appris en cours ne m'a pas du tout aidé en stage, en revanche le stage malgré tout été utile pour me rendre compte que je ne voulais pas du tout faire de service, ce n'est pas du tout mon milieu, ce n'est pas du tout quelque chose que j'apprécie, ça ne me plaît pas, après c'était une bonne expérience professionnelle, du coup je suis partie loin de chez moi donc ça ce n'est pas facile, et puis le monde professionnel de l'hôtellerie-restauration c'est quand même un monde assez particulier, ou si on n'a pas mis les pieds on ne peut pas non plus complètement se rendre compte de ce que c'est, donc si ça m'a quand même permis d'avancer du coup sur mon projet professionnel, de voir aussi ce qui est un vrai manager, parce que du coup j'avais des managers en Corse qui étaient horribles, donc j'ai vu aussi ce qu'il ne fallait surtout pas faire pour manager une équipe, donc malgré tout c'était quand même une bonne expérience pour me permettre de pouvoir avancer sur mon projet.

IRV : ça ne vous a pas quand même malgré les péripéties que vous avez eu pas découragé du coup et conforté dans votre choix de la filière hôtelière ?

Nina : Non, ça ne m'a pas du tout découragé, parce que malgré tout j'aime ce monde de l'hôtellerie-restauration, c'est juste que ce n'était pas le bon poste que je voulais faire, après du coup je me suis rendue compte que je voulais être plus dans des postes de direction qui du coup en service, j'ai fait du service mais il n'y a pas vraiment de direction, et du coup non ça m'a conforté à avoir accès à des postes plus hauts dans l'hôtellerie-restauration.

Année très positive. Je suis très contente de continuer au lycée, au contraire cela m'a donné d'autres choix, je sais ce que je veux faire plus tard, j'ai décidé après du coup de me lancer dans une licence, et un Master, je sais que je veux avancer, toujours en restant dans ce truc-là de l'hôtellerie-restauration.

IRV : donc MHR pour vous c'est vraiment la voie à suivre...

Nina : oh oui. Je suis super contente d'avoir trouvé ma voie à côté de mes camarades qui ne savent pas du tout, qui se réorientent...non c'est 100 % mon truc, j'ai vraiment trouvé ma voie...

2^{ème} année BTS :

J'ai effectué toute ma scolarité de la Mise à Niveau jusqu'à la dernière année de BTS au Lycée Albert de Mun, donc effectivement j'ai commencé par une 1^{ère} année de Mise à Niveau, avec un stage en restauration au Radisson Blu d'Ajaccio, donc un 4 étoiles. J'ai après, fait mon stage de BTS1, en tant que Réceptionniste Polyvalente au sein d'un Hôtel Boutique, le C.O.Q. Hôtel, donc un 4 étoiles, situé à Place D'Italie. Par la suite de ce stage, je me suis rendue compte que je voulais avoir plus de postes, avoir plus de responsabilités, avoir accès pour la suite bien sûr, après mes études, avoir des postes à encadrement, mais aussi des postes où je peux mettre en place mes qualités managériales, et notamment plus sur le secteur de l'hébergement. Donc c'est pour ça qu'en dernière année de BTS, donc cette année, je me suis orientée sur toujours sur le BTS MHR mais en Option C, donc Option Hébergement. Cette année, à été difficile à cause des événements extérieurs bien sûr à la Vie Scolaire, qui se sont passés, comme les grèves, le Corona, là aujourd'hui. Donc la réelle difficulté de cette année ça a été de pouvoir justement accéder aux cours, et d'avoir une continuité dans l'exercice scolaire, donc que ce soit pour les professeurs où pour ma part. Ce qui a été également compliqué pour moi ça a été les langues, je trouve que nous n'avons pas assez de cours de langue dans notre semaine, que ce soit en Anglais où Allemand ; Espagnol. Pour moi en Hôtellerie-Restauration, il est essentiel que l'on soit bilingue, que l'on parle 1, 2, voire 3 langues, pour pouvoir se faire comprendre aussi bien avec nos collègues qu'avec les clients, d'ailleurs c'est l'une des 1^{ères} choses que nous demande à un recruteur lorsque l'on cherche un stage où un emploi. Par contre au niveau de mes qualités, donc cette année, j'ai découvert que j'avais, donc que je me sentais **plus à l'aise** sur des postes et des exercices qui faisaient **recours au management et à l'organisation du travail**. J'étais donc plus à l'aise effectivement à l'oral, malgré que je suis restée correcte et très bonne même à l'écrit. Ce que j'ai beaucoup aimée dans cette année ça a été les professeurs qui nous ont soutenu encore une fois. **Par contre ça a été une année avec beaucoup de doutes**. La grande question était, je pense comme beaucoup d'autres élèves : « **qu'est-ce que l'on fait après le BTS ?** ». Donc moi la grande question a été surtout « est-ce que je continue dans l'hôtellerie-restauration ? » ; où « est-ce que je change sur une voie un peu plus généralisée ? » .

Pour moi, par contre il était essentiel de continuer mes études, je ne veux absolument pas après mon BTS, commencer la vie active. Donc mon 1^{er} choix au début je voulais peut-être me réorienter effectivement sur une L 3 en Gestion, donc j'ai même passé le concours I.A.E Message, donc une Certification qui permet de rentrer sur les écoles de gestion, mais grâce au soutien de mes professeurs et bien sûr de ma famille, j'ai pris conscience que je voulais continuer en Hôtellerie-restauration. C'est un milieu qui m'est cher, d'où j'apprécie le monde, que peu importe le métier, où la gamme de l'établissement, c'est un monde et un milieu dans lequel je m'épanouie

complètement. Cependant, j'ai pris conscience qu'effectivement je voulais avoir accès pour plus tard bien sûr, avoir des postes effectivement de direction et de gestion de l'établissement. Où peut-être au sein même d'un établissement même, où plus au sein d'une entreprise hôtelière, par exemple comme Accor Hôtels, où quelque chose comme ça.

Après :

Donc je choisis donc pour l'année prochaine de m'orienter en Licence Encadrement et Exploitation de Luxe. **Donc la Licence Professionnelle proposée par le Lycée Albert de Mun** avec l'aide de l'Université de Nanterre, le partenariat.... J'ai choisi cette Licence parce que pour l'instant j'avais travaillé dans des 4 étoiles, et que j'ai découvert le monde du Luxe en effectuant des extras en restauration au Royal Monceau. **Donc j'adore le milieu du Haut-de- Gamme, c'est un milieu dans lequel je me sens complètement épanouie, où c'est vraiment cette culture du « Whaaa », de rencontrer des gens qui viennent du monde entier, qui à ce chic « à la Française », donc je voulais vraiment continuer mes études en plus en découvrant un nouveau milieu de l'hôtellerie et en y travaillant.** Ce qui m'a également plu dans cette Licence, c'est dans un premier temps l'alternance. Pour moi il est essentiel de mixer l'apprentissage sur le terrain et l'apprentissage scolaire, les deux vont ensemble. Ce qui m'intéressait également avec cette Licence, c'est pour les intervenants qui intervenaient tout au cours de cette Licence, donc l'organisation même en fait des cours que je trouve intéressante ainsi que son contenu, donc qui pourrait me permettre effectivement de développer mes compétences managériales, mes compétences en gestion. J'ai découvert la gestion pendant ses 3 ans, je trouvais ça génial, moi qui faisais de l'économie et juste des maths ce n'est pas (...). Je trouve que la gestion c'est un bon mix des deux, malgré sa petite particularité d'être plus concrète

Licence Professionnelle Hôtellerie de Luxe Albert de Mun/Université de Nanterre

Florian

Né le 19 juin 2000

Avant :

Fils unique de parents divorcés.

« Des à présent je souhaite m'orienter vers des études qui allieront avenir et envie. Avenir car les métiers de la gastronomie offrent de multiples débouchés que ce soit comme traiteur, Boucher, pâtissier ou comme métier de la salle pour les restaurants. Envie, car depuis toujours j'aime aider à faire la cuisine, préparer les recettes en y apportant ma touche personnelle. Pour réussir ces deux budgets j'ai décidé de solliciter une place dans votre établissement sur les conseils du directeur adjoint de mon collègue, Monsieur Cabot. »

MAN/TBHR :

Énorme travail aussi bien en pratique qu'elle écrit. Florian a investi sa formation de façon très professionnelle, avec des progrès plus que visibles et un niveau en constante augmentation. La réflexion professionnelle est de très bonne facture.

« en découvrant le secteur de l'hôtellerie de la restauration et en particulier les stages que j'ai pu effectuer dans le cadre de cette année, j'ai bien confirmation de mon intérêt et de mon engagement pour cette formation. C'est bien ce que je veux faire ! J'aime bien les stages et la pratique. »

1^{ère} année BTS :

L'enthousiasme est toujours là en première année de BTS et les résultats sont équivalents à ce qui s'est passé avant à savoir une bonne pratique mais des résultats en enseignement général qui restent tout à fait moyens.

2^{ème} année BTS :

Est en deuxième année de BTS que les choses commencent à s'aggraver : les résultats sont très justes dans de nombreuses matières par manque d'investissement et manque d'efforts.

Les enseignants constatent la limite du travail que peut fournir Florian.

Par ailleurs Florian **s'interroge sérieusement sur l'année prochaine** ce qui le préoccupe en permanence.

Après :

Après avoir eu son BTS, Florian **exprime clairement le souhait d'arrêter ses études**. Il commence à chercher du travail dans un moment particulièrement difficile à cause de la crise.

Isaure

Née le 26 décembre 1999

Avant :

Une soif d'apprendre et une envie de tout comprendre en MAN qui étonne après un parcours chaotique. En effet ce ne sont pas les difficultés de scolarité qui ont posé problème mais bien les questions extra scolaires et d'ordre plus personnelles. Mais dès qu'elle a trouvé ce qui lui convient, elle s'implique de façon exceptionnelle

« Je souhaite m'orienter vers un cursus supérieur dans les arts et métier de la table en intégrant l'année de Masne. J'ai été enthousiasmé par **la rigueur et l'implication des professeurs à dispenser les meilleurs conseils pour la réussite de leurs élèves**. Passionné par le Japon depuis longtemps je souhaite en me basant sur le modèle du salon de thé de ce pays, ouvrir mon propre établissement. Je pourrai ainsi marier deux savoir-faire : le thé et les saveurs suaves et les pâtisseries. J'ai eu l'occasion grâce au stage effectué de me rendre compte du fonctionnement d'un restaurant et du métier de traiteur dans l'événementiel. Ses stages ont renforcé la conviction que j'ai de vouloir poursuivre des études en restaurant et plus précisément dans l'apprentissage de la cuisine. »

MAN :

Excellente mise en route et implication dans le travail surtout dans la pratique culinaire. Une année remarquable en termes d'implication, de curiosité, de professionnalisme et de résultats.

Stages :

au global, ça s'est bien déroulé, moi j'ai pas eu trop de difficulté, après en cuisine en restaurant, on avait un programme très lourd et pas assez de temps parce qu'on avait pas du tout, on avait une heure de théorie par semaine et pour finir le programme c'était vraiment pas, d'ailleurs on a pas fini le programme dans les 2 matières, beaucoup de connaissance en restaurant, sur les vins à rattraper et puis même sur les produits, et donc du coup vraiment pas beaucoup de temps pour le faire, donc ça s'est répercuté sur cette année. Après les autres matières, en hébergement, enfin c'était, moi franchement j'ai eu aucune difficulté, si on s'y mettait ça allait très très bien, la gestion... peut-être la compta-gestion qui n'était peut-être pas assez travaillée, après on n'a pas eu beaucoup de temps, sinon les langues ça été, on a bien, on a pu apprendre les bases, donc oui c'était, moi j'ai

eu aucun problème, aucune difficulté particulière, ça été, sauf cuisine et restaurant, du coup pas assez de temps pour vraiment apprendre.

L'année de Man, oui, le stage c'est vrai qu'on est pas vraiment préparés à ce qui va se passer on nous balance un peu dedans sans vraiment nous dire comment ça va se passer, c'est vrai que c'est surprenant, mais faut s'accrocher et après c'est une habitude à prendre.

1^{ère} année BTS :

« Le stage a pour moi été un moment fort puisque le chef m'a confié quelques responsabilités dans la fabrication notamment sur les pâtisseries »

La scolarité reste excellente

« alors le stage, alors moi j'étais dans un palace, et le problème c'est que... et ben en fait dans les palaces, ils ont pas vraiment du tout le temps de former vraiment les stagiaires, alors ben parce que déjà j'étais un stagiaire un peu imposé parce que y avait, enfin ils ne pouvaient plus prendre de commis, commis, donc déjà le chef responsable voulait plus quelqu'un qui était expérimenté que quelqu'un qui n'avait rien fait, et donc du coup on est restés sur des tâches de base parce que pas le temps de former et parfois enfin même pas du tout de temps et parfois pas la volonté non plus de former. Donc après, si, je pense que si j'avais choisi en dessous 5 étoiles ou 4 étoiles ça aurait été mieux... »

« alors cette année en MHR, par contre pour le coup je m'attendais pas à ça, parce que comme c'est la réforme on s'est retrouvés avec énormément de comptabilité-gestion, donc 13 heures c'est très très gros, d'ailleurs c'est assez... là à la fin de l'année c'est très très dur même pour Madame, notre professeur, très très dur à gérer et du coup par contre à côté la cuisine et restaurant, l'hébergement ça va pas parce qu'on a le même niveau horaires que l'année dernière, mais cuisine et restaurant on a vraiment absolument pas de temps, enfin c'est pas très bien organisé, on a pas beaucoup... enfin les cours sont très rapides et on a pas le temps de vraiment approfondir les connaissances qu'on est obligés d'avoir et c'est vrai que, avec du coup avec la comptabilité-gestion on a beaucoup d'horaires, et de cours, beaucoup beaucoup de cours, on avait 30 chapitres dans les 2 matières, enfin 15 chapitres dans les deux matières qui sont assez conséquents, on a pas le temps de réviser enfin les matières qui comptent le moins du coup puisque c'est cuisine-restaurant, c'est vrai que on a que deux à trois heures par semaine... »

2^{ème} année BTS :

« Donc il y a un peu de production. Après, normalement les cuisines ils ne vont pas tellement sur les gros événements enfin tout ce qui est stagiaire ou commis, et par contre ils m'ont donné la possibilité si j'avais envie d'y aller, donc si je veux y aller je pourrai y aller. Moi j'attends vraiment de voir, d'approfondir, puisque je vais vraiment être en pâtisserie donc spécialisé, de vraiment approfondir mes connaissances là-dedans, et de me permettre de voir plus de choses, parce que du coup je perds la notion de service et ça me permet vraiment de me concentrer sur la filière que je veux faire après, qui va donc être cuisine, l'option que j'ai choisie c'est cuisine, donc j'espère pouvoir avoir plus de technique et qui vont vraiment m'être utile et voilà c'est vraiment ça. »

Après :

Licence professionnelle Hôtellerie de Luxe au lycée Albert de Mun en partenariat avec l'Université de Nanterre.

Isaure reste très mobilisée, le parrain de la promotion Denis Courtiade, Directeur de salle au Plaza Athénée a mobilisé tous les jeunes pour rester très engagés dans leur formation malgré la crise.

Aslak

Né le 15 septembre 1999

Avant :

L'ainé de deux enfants et parents divorcés.

« J'ai le projet d'obtenir mon bac technologique ST HR, j'ai décrit un niveau de culture générale pour me permettre de faire mes études dans le domaine du service plus particulièrement un métier de manager hôtel hôtellerie restauration »

Ce projet arrive après un redoublement de 3^o au collège.

MAN/TBHR :

C'est donc ce qu'il fait sans grande conviction. Ses enseignants observent un manque de rigueur et de travail.

« Je souhaite poursuivre mes études notamment en BTS management hôtellerie restauration. Je suis motivé et je souhaite enrichir mes connaissances afin de me perfectionner sur les métiers de l'hôtellerie restauration car j'ai le projet d'ouvrir un bar à cocktails à l'étranger. »

1^{ère} année BTS :

Résultats un peu justes par manque de travail personnel et concentration en cours. Nous avons besoin de plus de rigueur de manière régulière !

2^{ème} année BTS :

Des absences, même en stage et un étudiant distant de tous les autres et des enseignants. Il faut un travail et une implication de bien plus intense pour arriver un réel niveau de BTS vous devez travailler avec rigueur et motivation pour remédier à cela et pouvoir convaincre.

Après :

Aslak a échoué au BTS mais ne souhaite pas recommencer. Il cherche du travail.

Julien

Né le 24 juin 1997

Avant :

C'est étonnant mais il garde un bon souvenir de sa scolarité jusqu'à présent. Ce qui l'a perturbé ce sont les groupes d'amis : « dès la primaire il y avait les groupes de filles et les groupes de garçons et c'était difficile de s'intégrer. Les bases n'étaient pas là et le conseil de classe à recommandé une orientation en voie professionnelle. Le père est d'accord mais la mère s'y oppose et après un redoublement de classe de 3^o la voie générale est possible. C'est après le baccalauréat que l'envie de partir en hôtellerie revient en intégrant la classe de MAN pour rattraper en un an toute la pratique des 3 années de bac pro ou de bac techno.

oui, tout à fait alors j'ai vu une ou deux *enb* CIO *enb*, conseillère d'orientation, vous connaissez ! *enb* donc *enb* c'était dit « la moyenne est un peu trop juste », il fallait revoir les bases *enb* car les bases étaient pas assez solides mais mes professeurs aussi disaient la même chose, ils disaient : « attention parce que si tu veux aller en « Général » *enb* le problème c'est pour faire un « Bac Général », il faut déjà de bonnes bases solides pour rentrer en seconde et dans cette filière, ça va être très dur ! déjà si tu t'en sors pas en « mathématiques » ou

dans ces matières là où même ton niveau *d'langue* est pas assez élevé *euh* tu risques de pas tenir le coup ». Alors en gros, *j'partais* déjà amputé et *euh* ma mère, mes parents m'ont dit *euh, euh*, enfin mon père lui m'a conseillé une voie professionnelle alors que ma mère, pas du tout et m'a conseillé de redoubler justement pour renforcer ces bases et pour vraiment confirmer que j'étais prêt pour suivre un parcours « Général », elle voulait un « Bac Général » et non « Professionnel ».

« grand salon d'étudiant d'Paris, j'y suis allé pour voir parce qu'on avait encore un doute en réalité, on *s'disait* : « oui mais une voie *profe*, enfin une professionnelle c'est *p't'être* mieux, vaut mieux *p't'être* changer, voir la passerelle, après la 1^{ère} ou des choses comme ça » ; on réfléchissait à ces choses-là très sérieusement parce que, vu les résultats du « Bac » que ce soit où, *j'disais* « bon faut *p't'être* changer ! il faut pas faire justement après le « Bac », il faut pas changer, moi j'avais réfléchi à « psycho. », *c'que* tout le monde me déconseillait ça ; tout *l'monde* me disait « va pas faire « psycho. », certes *t'es, t'as* des capacités pour mais franchement, faut pas faire ça, c'est une voie *d'garage*, y a très peu *d'métier* en plus, très peu d'ouverture et donc on a réfléchi pour des voies professionnelles, on a vu plein, plein plein plein, on a fait tous les rayons, tous, sans exception »

et donc :

« Votre établissement a immédiatement suscité mon intérêt car il s'attache à des valeurs qui sont également les miennes. Je suis certain de m'épanouir pleinement dans cette discipline car c'est un domaine qui me passionne, c'est devenu pour moi une évidence d'intégrer votre école. La qualité de l'enseignement dispensé m'apportera ce que je recherche pour aborder une future carrière. Je mettrai tout en œuvre pour y parvenir. »

MAN :

Et bien l'investissement n'est pas à la hauteur de ce qui était annoncé !

j'ai trouvé ça et *j'le* lâche plus et bien après, 3 mois après avoir passé la « mise à niveau », 4 mois, peut-être, j'ai commencé à me rendre compte que c'était pas du tout la « salle » que j'aimais mais c'était, *jm'étais* complètement trompé, j'avais fait une grave erreur de parcours et *j'me* suis dit : « non, non franchement, c'est pas possible ! c'est la « cuisine » qui me plaît » et donc j'ai arrêté totalement de *m'focaliser* sur la « salle », bien sûr j'apprends, parce que *c'est*, il faut, j'adore maintenant, d'ailleurs je le parle, j'adore apprendre, j'adore venir en cours aussi parce que il y a un partage de « savoir » c'est, *c'est* énorme quoi *c'qui* s'passe, après y a beaucoup de personnes qui, eux ils réfléchissent qu'à leurs petits trucs, leur petite vie, train train et ils suivent pas, ils crachent par terre, bref ! c'est grand, *grand* « n'importe quoi » et voilà ça c'est la période « collègue » j'imagine qui est restée mais voilà où j'en suis là aujourd'hui !

2^{ème} année BTS :

Une implication encore hésitante :

Evaluation du dernier stage : Temps de stage très court dû aux nombreux arrêts de Julien. Une bonne volonté mais des difficultés à s'imaginer dans le contexte de la cuisine. Stage non satisfaisant dans l'ensemble. « Cette année, ça s'est plutôt mal passé, vraiment. Pour moi la formation ne me convient plus du tout, je sais très bien que j'avais d'énormes difficultés déjà en Mise à Niveau, j'avais aussi des problèmes de dépression, tout ça, ça c'est quand même très mal passé, les professeurs essayaient de me soutenir vers ça, pour quand même m'emmener jusqu'au BTS. Malheureusement, je ne me sens plus du tout au niveau, j'arrive plus à suivre en cours, ça ne me convient plus du tout. Donc là je perds un peu pied, et du coup ça m'a fait réfléchir sur une certaine réorientation, peut-être pas vraiment une réorientation puisque je veux rester quand même dans la restauration »

« Je voulais un peu, « j'en ai discuté d'ailleurs avec Benoît Oursel, mon chef de cuisine », ici, et il m'a dit : « voilà, dans ta situation, c'est un peu le brouillon psychologiquement, je pense qu'il vaut mieux sortir un peu du circuit scolaire pour le moment, et revenir, pas vers un BTS, tout simplement revenir plus tard, ne serais ce que dans un an, ou deux ans voilà, mais je pense que je vais le repasser en candidat libre, c'est l'objectif déjà. »

Et puis les doutes reviennent :

« Je ne veux plus aller en cuisine pour le moment parce que je me sens très mal. La dernière fois que j'y suis allé, c'était désastreux, j'ai duré une heure, et puis j'ai commencé à me sentir très mal, vraiment, avec la boule à la gorge, je me suis dit « je sors parce que je vais pleurer en fait tout simplement ».

« Donc j'ai décidé de tout arrêter, dire « c'est bon, stop, ça suffit ». Pour moi c'était un peu une connerie, voilà, ce que j'étais en train de faire, je ne me sentais plus de passer ce BTS, donc c'était difficile à le faire entendre à mon père, j'ai cherché, et puis j'ai trouvé un truc. J'ai appelé d'ailleurs le CFA d'Alençon. »
« Et je vais m'installer avec ma copine, qui a un enfant qui à 4 ans, elle a 29 ans on s'entend parfaitement bien, et on se voit tout à fait s'installer ensemble depuis longtemps, donc c'est déjà un projet qui est déjà en cours. »

« Je voudrais faire un CAP Boucher »

Mais l'accompagnement de l'établissement va se mettre en place pour le soutenir :

Isabelle Rozier Verdenet, conseillère d'éducation :

« Avec du travail on peut soulever des montagnes ! Mais juste une petite question par contre, par rapport à ça ? ce n'est pas le BTS en fait qui pour l'instant qui ?, l'option vous plaît ? c'est parce que vous, vous ne vous sentez pas capable c'est juste pour ça pour l'instant, parce que vous n'avez pas vos bases ? »

« Au même titre qu'une formation traiteur par exemple, (*Julien : oui*) ; en Mention Complémentaire Traiteur. Oui de toute manière les métiers de bouche, et de l'hôtellerie-restauration à proprement parlé, aussi vaste et varié qu'elles soient, il y a toujours des débouchés. La boucherie, c'est un métier aussi physique, donc quand on a ce genre de formation, on sait que la personne physiquement tiendra, et qu'on peut lui demander aussi des choses. Donc c'est un plus pour vous tout à fait, tout à fait et après rebondir comme vous dites sur le BTS. Mais juste une petite question, là c'est vraiment de la pure curiosité, pourquoi vous n'avez pas voulu du coup au lieu de faire un CAP, faire un Bac Pro du coup en cuisine ? »

Julien :

« J'ai dit à mon père « voilà je veux faire ce CAP Boucherie, et c'est tout c'est ce que je veux ». Voilà. Il m'a dit « mais pourquoi tu ne ferais pas un CQP plutôt un Certificat de Qualification Professionnelle ? Mais j'ai dit... La différence entre un CAP quand on sort d'un Bac ES c'est un an, on peut le passer en 1 an, et un CQP, en fait c'est la même chose si je puis dire, dans tous les cas j'aurais des choses à rattraper dans tous les cas ça sera le niveau. »

La ténacité des équipes éducatives :

Reprenre la totalité de l'entretien avec Julien pour voir comment les équipes s'engagent et positivent toute situation.

Julien a eu son BTS

Après :

Pour l'instant il cherche un emploi Ou plutôt il se cherche encore.

Vasyl

Né le 1^{er} août 2000

Avant :

Fils unique.

Au collège, il se fait remarquer par son manque de travail : « insuffisant par manque de travail et d'investissement personnel en classe »

Il passe en 3^o Prépa Pro puis continue en Bac pro.

Cependant il exprime clairement ce qu'il veut faire très jeune :

« Je me suis rendu compte que j'ai du mal dans certaines matières pour atteindre le niveau nécessaire à la filière générale. Une filière professionnelle qui joue à la théorie à la pratique matir davantage, c'est la raison qui m'incite à soumettre ma candidature pour intégrer votre établissement. Dans un

premier temps j'envisage de préparer un bac professionnel en hôtellerie puis de poursuivre vers un BTS la filière hôtelière m'a particulièrement attiré car j'aime le contact avec les autres et l'offre une grande variété de métiers. »

MAN/TBHR :

Malgré l'attraction pour les formations professionnelles comme Vasyl l'avait exprimé, les résultats restent très très moyens et les efforts peu importants.

Pas de problème d'absentéisme mais un manque d'investissement

1^{ère} année BTS :

Une prise de conscience positive qui donne des résultats légèrement à la hausse.

Les stages se passent très bien :

« C'était sympas et surtout le patron m'a proposé des extras pour le weekend ... »

2^{ème} année BTS :

L'approche de l'examen et des échéances démobilise Vasyl qui a des résultats en baisse allant jusqu'à le faire échouer au BTS

Après :

Non motivé pour un redoublement et pour recommencer, Vasyl est maintenant en Mention Complémentaire Barmann au CFA Médéric.

Théo-Vincent

Né le 4 juillet 1996

Avant :

Collège et lycée se sont bien passés mais il n'a pas osé ou a été mal conseillé et puisque les années lycées étaient moyennes et un bac ES sans mention, il s'est retrouvé en BTS Management des Unités Commerciales sans grande conviction. « en fait fait j'ai toujours et passionné par l'hôtellerie, je n'ai pas osé y aller directement, sinon j'y serait allé dès la seconde (..) donc c'était effectivement une passion,

L'aîné d'une fratrie de 2 dans une famille CSP+ (Avocat et Notaire).

« Achevant mon apprentissage en BTS MUC, **je souhaite intégrer la formation en hôtellerie à fin de finaliser mon rêve.** J'ai toujours su que l'univers du service était celui qui me correspondait. Partager, créer, développer sont autant de défis qu'il me reste à entreprendre. Ayant toujours aimé le raffinement et les beaux endroits je reste convaincu que tu es un secteur qui me permettra de m'épanouir. L'hôtellerie est synonyme d'efforts, de concepts et d'innovation. J'ai toujours aimé être au contact du client, cherché à le satisfaire on est par ailleurs le premier objectif. Expérience que j'ai pu acquérir dans cet enseignement de BTS me permettra de comprendre plus rapidement les clés et enjeux qui en découlent. Être capable de me concentrer à la fois sur la gestion de l'hôtel et son entretien peut être un réel avantage pour rassurer mes futurs employeurs. »

MAN :

Donc cette année de MAN en fait je l'ai faite suite à un BTS MUC que je n'ai pas eu, enfin que j'ai pas obtenu, donc il m'a fallu, en fait j'ai toujours été passionné par l'hôtellerie, je n'ai jamais osé y aller directement, sinon j'y serais allé directement en seconde, et du coup je me suis orienté à cette

année de MAN pour pouvoir faire un BTS en Hôtellerie, donc voilà, donc c'était effectivement une passion en fait de l'hôtellerie, et je suis très heureux aujourd'hui d'avoir rejoint ce secteur.

Volontaire en TP mais les résultats restent très moyens !

Importance des stages pour valider les choix :

IRV : donc pour valider votre année de MAN..., comment l'avez-vous trouvé ? Comment ça s'est déroulé ? et est-ce que ça a conforté surtout votre choix ?

Théo : alors non en fait, pourquoi parce que j'étais donc au Royal Monceau, donc le Palace m'a beaucoup plu, mais j'étais en fait au restaurant « Il Carpaccio », j'étais entouré de personnes d'origine Italienne, avec un fort caractère, ça ne m'a pas du tout correspondu, je n'ai pas le profil pour travailler avec des italiens, et puis j'ai vraiment policher des assiettes et des couverts et du pain sur des tables donc autant vous dire que au bout d'un moment vous avez fait le tour, mais c'était une très belle première expérience.

IRV : d'accord.

Théo : au moins voilà j'ai vu, j'ai dit sur mon CV qu'elle y est intéressante, donc oui c'était un stage intéressant, maintenant non, j'ai bien vu que je n'avais pas envie de faire de la restauration mais plutôt de l'hôtellerie bien plus largement.

1^{ère} année BTS :

« Cette année, elle se passe bien, je suis le délégué de la classe, donc je suis plutôt content. En termes de résultats je n'ai pas l'impression d'être en grosse difficulté, le 2^{ème} semestre a été un peu plus court, plus intense, donc je me suis un peu vauté par rapport au 1^{er} trimestre puisque j'étais à 13 et là je suis à 11, mais bon voilà forcément là j'ai perdu un peu de points, mais je reste motivé et passionné par ce que je fais et ça je pense que c'est le principal. L'année prochaine va être une année encore plus importante puisque c'est l'année du diplôme, l'avantage c'est qu'ayant fait un BTS MUC, je sais à quoi m'attendre sur la 2^{ème} année, l'intensité que ça représente et la force de travail dont il va falloir faire preuve, et voilà et donc je suis prêt. »

2^{ème} année BTS :

Divorce des parents

Quelques absences mais les résultats sont en hausse ! La motivation pour réussir ce BTS est au maximum

Après :

Chef de rang au restaurant Steak House, embauche directement après le BTS.

Marcelline

Née le 10 mai 1997

Avant :

Marcelline a fait ses études à Yaoundé au Ceti Jeanne Aleguemessi. Elle est arrivée en France en Septembre 2016 et a commencé une première année à l'université de Nanterre

Alors qu'à Yaoundé, les résultats étaient bons, à l'université, malgré une bonne assiduité, ce fût une catastrophe.

« L'hôtellerie permet de faire un apprentissage très sérieux qui doit me permettre de poursuivre ensuite mes études »

Sa mère est au Cameroun mais son père vit en France. Elle n'est pas seule et l'encadrement familiale est assuré.

MAN :

Le travail est très sérieux sur l'ensemble de l'année. Volontaire, elle a fourni un bon travail. Aucun problème de discipline et très assidue.
Elle s'est très bien impliquée dans les exercices pratiques

Les stages :

« C'est exactement ce que j'avais imaginé, j'ai fait mon stage dans un grand restaurant, en cuisine c'était dur ... mais je me suis adaptée »

1^{ère} année BTS :

Compliments du conseil de classe. Une élève discrète mais très efficace appréciée en stage. Les objectifs de l'année sont atteints.

Cependant Marcelline fait des efforts pour réussir. Il y a chez elle une grande maturité et une grande volonté.

Un exemple de courage pour les autres

2^{ème} année BTS :

« Elève très sérieuse qui se donne beaucoup de mal » C'est le travail et la régularité dans le travail qui payent !

Étudiante volontaire

Après :

Elle fait maintenant un Bachelor de responsable commerciale et Marketing à l'ENSUP de Cergy Pontoise

Jeanne

Née le 29 août 2000

Avant :

Beaucoup d'agitation et peu de travail en collège. Jeanne est la cadette d'une fratrie de 2 enfants. Plus intéressée par le bavardage que par les cours au collège.

Il faut donc se résigner à une orientation professionnelle pour le lycée

« J'aimerais intégrer votre école. Je suis passionné par la cuisine depuis toute petite. Mon envie de devenir chef sans amplifie de jour en jour et de stage en stage notamment suite à mon stage de troisième effectué dans un restaurant étoilé qui m'a confirmé l'envie de suivre cette formation »

« J'ai entendu parler plusieurs fois de votre établissement et surtout par des membres de ma famille qui ont étudié j'ai eu l'occasion d'aller aux journées portes ouvertes je me suis rendu compte du sérieux de l'enseignement **ce qui me motive pour la suite de ma scolarité.** »

MAN/TBHR :

Au lycée, une scolarité chaotique : Jeanne sera convoquée en conseil pédagogique à cause de ses absences et **des problèmes de comportement qui perdurent.**

Cependant, les stages et la pratique la conforte dans son choix d'orientation. Et les résultats sont corrects. Les maîtres de stages sont satisfaits de son travail.

Une expérience exceptionnelle :

Bonjour,

Du 10 au 18 juin j'ai l'opportunité de participer bénévolement aux 24 heures du Mans. Le matin je préparerai seul tous les petits déjeuners pour les 25 personnes du château des employés. Le midi je m'occuperai du service avec les traiteurs. L'après-midi je serai dans l'enceinte du circuit pour accueillir les clients dans les loges. Je pense que cette opportunité ne se propose qu'une fois dans une vie et qu'elle sera très enrichissante. Je pourrais peut-être faire une demande de convention de stage. En fait je ne sais pas trop comment faire mais j'aimerais tellement pouvoir y aller.

Bien sûr que nous avons donné l'autorisation.

Cet événement a contribué à stabiliser sa scolarité et éviter que les problèmes de discipline continuent.

1^{ère} année BTS :

2^{ème} année BTS :

Les deux années se sont bien passées sans éclat mais surtout **sans problème de discipline**. Jeanne avait pris l'engagement de travailler et de respecter le règlement intérieur.... Ce qu'elle a fait.

Après,

Après l'obtention de son BTS, elle s'est octroyée quelques temps de repos, elle est actuellement en recherche active de travail dans une période où le marché est saturé à cause de la crise.

Lior

Née le 11 juillet 1999

Avant :

Les année collège se sont passée dans des classes d'enfants identifiés comme à Intelligence Précoce. Tout s'est bien passé. Puis au lycée, le manque d'intérêt pour les maths et les sciences physiques l'ont conduite en STMG. Là encore tout s'est bien passé avec un grand intérêt pour les matières enseignées. Puis le choix pour l'hôtellerie s'est fait directement sans hésitation en passant bien sûr par la mise à niveau pour vérifier si c'était le bon choix. Et c'est en stage que tout s'est passé : « et puis au bout d'un mois, j'ai eu une sorte de déclic et là c'était super, je n'étais plus considéré comme un stagiaire, j'avais de vraies responsabilités, j'ai adoré, j'ai même prolongé d'une dizaine de jours en extra, je suis restée jusqu'à la fin de la saison ».

« C'était un choix déjà de base, mais je ne voulais pas faire une école où je rentrais directement, je voulais faire une Mise à Niveau pour quand même être sûre de mon choix, je ne voulais pas, voilà, je me dis, je ne vais pas rentrer dans une école où je m'engage pour 5 ans etc..., je préférais être sûre de mon choix en faisant la Mise à Niveau et du coup si ça me plaît, continuer en BTS et c'est le cas, donc voilà. »

MAN :

« Oui, on m'avait dit qu'il y aurait des TP, on m'avait dit qu'il y aurait des cours en classe, il ne fallait pas que je m'attende à être qu'en salle ou en cuisine, voilà que c'était bien partagé, qu'on apprenait plein de choses, que c'était quand même un rythme difficile, mais que si on bossait régulièrement ça allait, et voilà, c'était, c'était à peu près ce à quoi je m'attendais. »

Quelques petits problèmes d'assiduité ... Mais globalement une bonne année avec une implication qui a permis de découvrir la profession.

1^{ère} année BTS :

« mon stage il c'est super bien passé, je l'ai fait à la Bastide de Gordes, dans le Sud, début difficile parce que c'était mon 1^{er} stage, donc voilà, mais dans l'ensemble, en plus c'était un Palace donc se plier aux codes, aux règles, et puis au bout de 1 mois j'ai eu une sorte de déclic et là c'était super, je n'étais plus considérée comme une stagiaire, **j'avais des vraies responsabilités**, j'ai adoré, et j'ai même prolongé d'une dizaine de jours en extra, je suis restée jusqu'à presque la fin de la saison, jusqu'à début septembre, et voilà, et du coup j'y retourne cette année. » Responsabilisation : sujet crucial pour les faire progresser.

Qu'est-ce que vous attendez de ce stage ?

Lior : « j'attends d'avoir plus de responsabilités, de voir plus comment se passe le métier en tant que directeur, en tant que chef de salle, maître d'hôtel, parce que quand même si j'avais un bon poste et que **j'avais quand même pas mal de responsabilités je pense que je peux faire encore plus** et je peux aussi observer d'autres choses. »

Choix d'option pour la 2^{ème} année BTS : « Alors, cuisine non, c'est sûr que non, j'étais plutôt partie sur le restaurant, seulement il y a des très gros chapitres qui seront présents au BTS l'année prochaine que j'aurais si ça se trouve même à l'épreuve de BTS comme le vin, les fromages et qui sont énormes, et auxquels j'ai un blocage, un réel blocage et je n'y arrive pas, du coup j'hésite énormément avec l'hébergement, je n'ai jamais eu de difficultés, j'ai toujours eu au 1^{er} semestre j'avais 16 de moyenne ça sera à peu près pareil ce semestre la, l'année dernière c'était pareil et j'aime beaucoup l'hébergement du coup je me dit que ça serait pas mal d'avoir des notions là-dedans, du coup j'hésite un peu entre les deux, parce que restaurant c'est mon métier, hébergement je ne sais pas. »

2^{ème} année BTS :

Comme elle l'a exprimé, le retour en classe est difficile, elle n'est pas assidue et a quelques problèmes avec la discipline malgré son âge

Toutefois elle réussit son BTS

Après :

Elle est immédiatement embauchée dans le groupe Airelles, un groupe hôtelier où elle commence par faire les différentes saisons dans les différentes régions de France. Elle s'y sent bien, cela correspond à ce qu'elle avait envisagé et imaginé.

That Khoa

Né le 18 décembre 1998

Avant :

That Khoa est arrivé en France en Sept 2017 après une scolarité brillante au lycée Nguyen Thi Minh Khai de Ho Chi Minh et une première année à l'université de pédagogie de Ho Chi Minh.

«Après mon apprentissage dans le programme des classes bilingues francophone au lycée et passer le baccalauréat au Vietnam, j'ai décidé de poursuivre mes études en France. Pour faire perfectionner la langue française, j'ai suivi des cours intensifs au centre campus langue à Paris actuellement. Curiosité et passionné de la gastronomie depuis longtemps, j'aimerais devenir un cuisinier et continuer d'aller plus loin. C'est pourquoi je souhaiterais bien intégrer la classe de Masne votre formation me permettrait de devenir un professionnel réaliser mon rêve : faire déguster et pratiquer l'instant de bonheur à travers les plats préparés par moi-même »

MAN :

Les difficultés avec la langue française persistent mais il prend des notes de façon positive et persistant. Vous êtes sérieux et appliqué mais il sera nécessaire de pratiquer davantage à l'oral et de travailler l'écrit en dehors des cours pour améliorer votre compréhension du français.

Les résultats sont satisfaisants et les stages se sont parfaitement déroulés tout est encourageant pour la suite. Il était au restaurant LA CHAMARE.

1^{ère} année BTS :

That Khoa reformule la même volonté en entrant en première année de BTS : « curieux et passionné par la gastronomie depuis longtemps, j'aimerais devenir cuisinier et continuer encore plus loin. La formation que j'ai reçue en mise à niveau m'a convaincu qu'il fallait que j'aille plus loin et à renforcer ma passion pour devenir cuisinier. »

2^{ème} année BTS :

That Koa reste discret mais prends de l'assurance petit à petit. Le projet se construit peu à peu avec une volonté toujours plus accrue et des résultats tout à fait satisfaisants.

Après :

Pas être un très bon cuisinier il poursuit en mention complémentaire dessert de restaurant au lycée Albert de Mun son investissement reste complet total et les résultats sont très encourageants pour qu'il devienne le cuisinier qu'ils souhaitent

Audrey

Née le 3 octobre 1999

Avant :

« J'ai tout réussi sans grands efforts, j'ai réussi, c'est tout ! » « Mais j'aimais pas du tout les maths, les sciences, toutes ces matières où je n'arrivais pas à me concentrer » « et puis en première il avait une matière où l'on pouvait chercher ce qu'on voulait faire plus tard ... et j'ai trouvé les métiers de l'hôtellerie. J'ai donc continué jusqu'au bac avec un seul objectif : me tourner ensuite vers l'hôtellerie. »

Audrey : non, (rires), plus, en seconde, non je suis rentrée en seconde et ça s'est pffffffiuuuu....
Dé, dégringolé, du coup je me suis mis à travailler, un peu plus, enfin beaucoup plus,

Irv : d'accord.

Audrey : pour rattraper le niveau et puis après j'ai un petit peu mieux réussi jusqu'à la 1^{ère} et à la 1^{ère} vu que j'étais en 1^{ère} S, et ben en fait c'était pas du tout ma voie, et ça s'est hyper mal passé, j'avais des notes catastrophiques, et voilà 1^{ère} et terminale même si je travaillais beaucoup je n'y arrivais pas.

Audrey : ben, parce que j'aimais pas du tout les, ben les, les sciences, les maths, toutes les trucs scientifiques en fait, j'ai remarqué qu'en 1^{ère} j'aimais pas du tout et ça m'allait pas, et c'est peut-être pour ça que j'avais des mauvaises notes, puisque comme j'y arrivais pas, j'arrivais moins à me concentrer, et puis en 1^{ère} on a fait des recherches du coup pour nos métiers futurs, c'était, je sais plus quelle matière c'était, on a fait des recherches et j'ai trouvé le métier de l'hôtellerie, je me suis renseignée, et avec la conseillère d'orientation, y avait que, ben, pleins de, ben sur internet, et voilà, et puis j'ai vu que ça, ça m'intéressait vraiment, en plus avec le domaine du luxe, et je trouvais que ça correspondait vraiment à ma personnalité, à mes affinités, et du coup, je me suis dirigée vers ça.

MAN :

Les résultats scolaires sont bons mais :
ben non, mouais au début c'était un peu difficile quand même, les règles, les machins, et tout, mais au final moi ça me va, les règles sont pas trop, enfin c'est pas, enfin c'est exigeant, mais on s'y fait bien sûr.

« Vous n'appliquez pas encore les codes hôteliers

1^{ère} année BTS :

Il n'y a pas de Première année puisque Audrey est partie faire un autre BTS. Elle ne s'est pas adaptée aux exigences de la profession.

Oscar

Né le 14 juillet 2000

Avant :

Voilà ce qu'on peut lire sur les bulletins du collège : « Oscar semble avoir des capacités qu'il n'exploite pas. Il est nécessaire que votre comportement en classe change. Mettez-vous au travail afin d'obtenir des résultats à la mesure de votre potentiel. »

« Je souhaite intégrer votre école car je suis passionné par la cuisine depuis mon plus jeune âge je voudrais en faire mon métier plus tard. Ce qui me plaît en cuisine et de travailler de mes mains de faire plaisir aux autres, d'être satisfait de ce que je fais parce que je l'ai bien fait, d'autant que je suis aussi assez gourmand et gourmet.

Mes résultats au collège n'ont pas été bon. Sans vouloir chercher d'excuses, je pense que cela provient d'un manque de motivation et de perspective : en effet, depuis que j'ai découvert votre école je me suis remis au travail.

Pour moi, la cuisine est presque un métier artistique et j'estime qu'apprendre un métier manuel ne dispense pas de se cultiver dans d'autres domaines, ce qui est un critère important à mes yeux c'est une compétence que je voudrais développer. »

MAN/TBHR :

Le comportement et le travail ne sont pas au rendez-vous même si les résultats restent moyens. Après avoir eu plusieurs avertissements pour des questions de comportement Oscar est convoqué en conseil pédagogique où il devra répondre de son manque de travail et de son comportement pour mettre en place des solutions qui permettront de bien s'investir dans la formation.

1^{ère} année BTS :

Oscar hésité entre faire une mention complémentaire dessert de restaurant ou bien faire ce BTS. Bien lui en a pris puisque les résultats sont tout à fait satisfaisants et son investissement dans l'information est correcte.

2^{ème} année BTS :

Oscar a de la constance dans ses convictions :

« Ce qui me plaît dans ce métier et de travailler avec mes mains de bien faire les choses d'apporter plaisir et chaleur aux convives, je suis un gourmet et un gourmand».

Après :

Après l'obtention de son BTS, il est immédiatement embauché en CDI comme cuisinier à la Boulangerie CHAMBELLAND à Paris dans le 11^o arrondissement

Laura

Née le 12 juillet 1999

Avant :

« Après l'obtention d'un bac général littéraire j'ai souhaité me rediriger vers un secteur qui m'a toujours attiré : l'hôtellerie restauration. Je pense que ces métiers conviennent à ma personnalité, en effet étant de nature est curieuse et extravertie je vais donc facilement au contact des autres. »

« J'ai choisi cet établissement car celui-ci répond d'une part à mes attentes en matière d'enseignement et également en ce qui concerne les opportunités professionnelles offertes. L'aînée d'une famille de 3 enfants. »

MAN :

« Oui donc la Man c'est très bien passé, ça juste été un petit rapide mais bon c'est logique puisque l'on a dû rattraper 3 ans de Bac Pro en 1 an. Mais sinon, non j'ai réussi à me mettre dans le bain facilement, et puis le fait d'être allée en général avant m'a un peu aidée pour les matières, la gestion, ce genre de choses mais ça allait. Également, le stage que j'ai effectué ne fait que confirmer ma vocation mais aussi le service dans lequel je souhaiterais évoluer par la suite »

« Et aussi **les événements auquel j'ai eu la chance de participer** : la fête des saveurs à Chatillon, le banquet de Lulu Ariane Arena ainsi que le salon des grands crus de Bordeaux qui m'ont fait me rendre compte des attentes et des filles de ce secteur c'est pour toutes ces raisons que je souhaite intégrer une classe de première année de BTS »

1^{ère} année BTS :

Stage : « oui par contre oui. Après j'ai tout de suite quand même éradiqué la cuisine parce que je savais que ce n'était pas du tout mon truc. »

Importance des stages et du contact avec les milieux professionnels pour le choix :

« et ça j'aurais bien voulu qu'on m'en parle en MAN par exemple. La hiérarchie, ma place en tant que stagiaire, ça a été très compliqué parce que c'était une grosse équipe, donc je n'avais pas du tout les mêmes indications. Enfin j'étais chef de rang, du coup ça marchait, j'étais tout le temps en binôme avec un maître d'hôtel. »

IRV : oui.

Laura : et ce qui se passe, c'est que donc c'était une grosse équipe, et donc les maîtres d'hôtel tournaient, et en fait chaque maître d'hôtel avait sa façon de percevoir le rôle de stagiaire, du coup j'avais tout le temps des indications contraires ou complètement différentes, c'était très compliqué, après j'avais des collègues qui me prenait un peu pour leur esclave, même si bon tout le monde passe par là donc ça encore, mais c'est plus mon rôle de stagiaire, je ne savais du tout où j'en étais, du coup ce qui fait que pour certaines personnes mon travail était bien perçu pour d'autres ça n'allait pas du tout.

IRV : d'accord.

Laura : et ça même à 3 mois et demi de stage j'en avais encore qui me disait : « mais qu'est-ce que tu fais ? » ; alors que l'autre me disait que c'était bien ce que je faisais justement, du coup c'était très compliqué.

IRV : d'accord.

Laura : donc vraiment avec la relation en fait avec mes collègues c'est ça qui était plus compliqué. Après, le stage m'a permis de me conforter dans mon choix, donc l'hébergement.

IRV : d'accord.

Laura : **donc le service voilà ce n'est pas vraiment pour moi**, donc sur ce côté-là c'est plutôt intéressant parce que l'entreprise où je suis allée, donc le Trianon Palace, donc j'étais quand même en haute saison, donc il y avait beaucoup, beaucoup de couverts, ce qui a fait que j'étais donc, j'étais tout de suite dans le bain, et j'ai vraiment vécu une période de rush assez intense donc j'ai vraiment vu le métier de serveur quoi, donc c'est tout, voilà le plus compliqué ça a vraiment été...

2^{ème} année BTS :

Excellents résultats.

Après :

11.9 Lycée professionnel Montessori Munich

Bernhard Warsitz : With fear and marks knowledge will never go deep into the brain

First of all, the main difference is in our attitude : we choose a special attitude when we say we are teaching as a Montessori teacher, which means, in a traditional way of teaching, we have the picture of the child we want to have. So we have aims how we can form the child. In the Montessori way, we think, the child has its own aims in itself. So my role is : I am just someone who is giving a learning environment in which the child decides by himself « I want to go there or there or I want to go there ». I am not the one who decides « You have to go there ». That is the main difference – the freedom. I think the students have a lot of freedom to choose when they work, and they have the choice which topic I want to take, and they have the choice which teacher I like, which teacher I want to be together ; we have these groups, I don't know if you have heard about it. I, as a teacher I have fifteen students, which I support over two years, I give them the feedback and everything. And if student says « no I can not work together with him », he can change of the group. The other thing is of course the staff, I mean people are really interested in working together with young people, with young children, so they have a good connection. And of course we have structures, also I have a lot of freedom. I can choose how I work, which method I want to take. So the Montessori idea is not only the way we teach students, it's also belonging how we were treated as teachers, we have as well a lot of freedom. So I think it's a very important point, well Maria Montessori, she was very strict to her educators, her education aims by the children.

What does success mean ? In German language it means Erfolg which in there is the word to follow inside. And so, for me it means to follow like your faith, to follow your talents, your opportunities. That is what I understand, when I connect with success.

I am not a friend of homework, and we have two worlds here. The one world is directed by the kind the exams are they have to pass. In this world, maybe homework makes sense : they have to reproduce the knowledge, this is nothing to do with creation, with real learning, but of course, they are going through these exams, they have to, and so, I have to act in this way, as a teacher. It's the second world, in my opinion, and the first word I have, is I try to give them opportunities that they can follow their interests. I mean I teach psychology, so it's not so difficult to get closer to their experiences, to their world. And if I can manage that, learning is happening, very easy.

I can understand that a teacher has a problem with freedom, because, when you prepare, for example your lesson and then, student says something which doesn't fit in this planning, so what can I do now ? The danger is if I follow the student right now, it's a strange question, I lose my plan, and what is going on after that. I lose my plan, and maybe I stand in front of my class, and I feel I have no competence. And this is I think a big fear of a lot of teachers. I mean it's true, every student is checking if the teacher is competent. So you must train it, you must really train it, and you have to work with the teachers, and to give them a good strong safeguard for teaching, that is what I would recommend.

We have a kind of mark, but it's not a number, it's a word, like you have deeper knowledge. Or your knowledge is basic, which has a meaning : you are not a number, so I like it more than numbers. But in the end of course it's a mark - more important is that the context of these marks, they are in context of learning. So I don't tell the student « You have basic knowledge. No, you are at the point where you have a basic knowledge, or where I can see basic knowledge, and I will tell what you can do to get deeper ». So we give marks just to go on. It's a totally different meaning of marks, than in the traditional school.

We are human beings, and everyone wants to be seen by the others. So every student in the class wants to be seen by the teacher, so it needs a lot of empathy : you have to invest time to understand the brain of each child. For a teacher, the main challenge is to find the interest of the students.

When I start topic, I try to give them some ideas : what is this topic to do with yourself, in a personal way, and on the other hand what is this topic to do with the world. So I have the personal meaning and I have the world meaning. And I try to give it in every topic at the beginning, so that they have the opportunity to identify with this topic. So I want to open the brain because the work of the brain is to delete knowledge. That is the main work, it is not to save knowledge, no : every brain always tries to delete, so I have to convince brain that we are talking about is really, really important, and you have to save the informations. The only thing is interest, which works, all with fear and marks, knowledge will never get deep into the brain, no.

Tout d'abord, la principale différence réside dans notre attitude : nous choisissons une attitude particulière lorsque nous disons que nous enseignons en tant que professeur Montessori, ce qui signifie, dans une manière traditionnelle d'enseigner, que nous avons l'image de l'enfant que nous voulons avoir. Nous avons donc des objectifs sur la façon dont nous pouvons former l'enfant. À la manière de Montessori, pensons-nous, l'enfant a ses propres buts en soi. Donc mon rôle est : je suis juste quelqu'un qui donne un environnement d'apprentissage dans lequel l'enfant décide par lui-même « je veux y aller ou là ou je veux y aller ». Ce n'est pas moi qui décide « Tu dois y aller ». C'est la principale différence – la liberté. Je pense que les étudiants ont beaucoup de liberté pour choisir quand ils travaillent, et ils ont le choix du sujet que je veux prendre, et ils ont le choix du professeur que j'aime, de quel professeur je veux être ensemble ; nous avons ces groupes, je ne sais pas si vous en avez entendu parler. Moi, en tant qu'enseignant j'ai une quinzaine d'élèves, que j'accompagne sur deux ans, je leur donne les retours et tout. Et si l'élève dit « non je ne peux pas travailler avec lui », il peut changer de groupe. L'autre chose est bien sûr le personnel, je veux dire que les gens sont vraiment intéressés à travailler avec des jeunes, avec de jeunes enfants, donc ils ont de bonnes relations. Et bien sûr, nous avons des structures, j'ai aussi beaucoup de liberté. Je peux choisir comment je travaille, quelle méthode je veux suivre. Donc, l'idée Montessori n'est pas seulement la façon dont nous enseignons aux étudiants, c'est aussi la façon dont nous avons été traités en tant qu'enseignants, nous avons aussi beaucoup de liberté. Donc je pense que c'est un point très important, eh bien Maria Montessori, elle était très stricte avec ses éducateurs, son éducation n'est pas faite par les enfants.

Que signifie le succès ? En allemand, cela signifie Erfolg dans lequel il y a le mot à suivre à l'intérieur. Et donc, pour moi, cela signifie suivre comme votre foi, suivre vos talents, vos opportunités. C'est ce que je comprends, quand je me connecte avec le succès.

Je ne suis pas un ami de homework, et nous avons ici deux mondes. Le monde unique est dirigé par le type d'exams qu'ils doivent réussir. Dans ce monde, peut-être que les devoirs ont du sens : ils doivent reproduire le savoir, cela n'a rien à voir avec la création, avec un réel apprentissage, mais bien sûr, ils passent ces exams, ils doivent le faire, et donc, je dois agir ainsi, en tant qu'enseignant. C'est le deuxième monde, à mon avis, et le premier mot que j'ai, c'est que j'essaie de leur donner des opportunités pour qu'ils puissent suivre leurs intérêts. Je veux dire que j'enseigne la psychologie, donc ce n'est pas si difficile de se familiariser avec leurs expériences, leur monde. Et si je peux gérer ça, l'apprentissage se fait, très facilement.

Je peux comprendre qu'un prof ait un problème de liberté, parce que, quand tu prépares, par exemple ta leçon et ensuite, l'élève dit quelque chose qui ne rentre pas dans ce planning, alors que puis-je faire maintenant ? Le danger est que si je suis l'élève en ce moment, c'est une question étrange, je perds mon plan et ce qui se passe après ça. Je perds mon plan, et peut-être que je me tiens devant ma classe et que je sens que je n'ai aucune compétence. Et c'est je pense une grande peur de beaucoup d'enseignants. Je veux dire que c'est vrai, chaque élève vérifie si le professeur est compétent. Vous devez donc le former, vous devez vraiment le former, et vous devez travailler avec les enseignants, et leur donner une bonne valeur sûre pour l'enseignement, c'est ce que je recommanderais.

Nous avons une sorte de marque, mais ce n'est pas un chiffre, c'est un mot, comme si vous aviez une connaissance plus approfondie. Soit tes connaissances sont basiques, ce qui a un sens : tu n'es pas un nombre, alors j'aime ça plus que les nombres. Mais en fin de compte, bien sûr, c'est une note - le plus important est que le contexte de ces notes, elles sont dans le contexte de l'apprentissage. Alors je ne dis pas à l'élève « Tu as des connaissances de base. Non, vous êtes au point où vous avez une connaissance de base, ou là où je peux voir une connaissance de base, et je vais vous

dire ce que vous pouvez faire pour approfondir ». Alors nous donnons des notes juste pour continuer. C'est une signification totalement différente des notes, que dans l'école traditionnelle.

Nous sommes des êtres humains et tout le monde veut être vu par les autres. Donc chaque élève de la classe veut être vu par l'enseignant, il faut donc beaucoup d'empathie : il faut investir du temps pour comprendre le cerveau de chaque enfant. Pour un enseignant, le principal défi est de trouver l'intérêt des élèves.

Quand je lance un sujet, j'essaie de leur donner quelques idées : qu'est-ce que ce sujet a à faire avec toi-même, d'une manière personnelle, et d'autre part qu'est-ce que ce sujet a à faire avec le monde. J'ai donc le sens personnel et j'ai le sens du monde. Et j'essaie de le donner dans chaque sujet au début, afin qu'ils aient la possibilité de s'identifier à ce sujet. Donc je veux ouvrir le cerveau parce que le travail du cerveau est de supprimer des connaissances. C'est le travail principal, ce n'est pas de sauvegarder des connaissances, non : chaque cerveau essaie toujours de supprimer, donc je dois convaincre cerveau que nous parlons est vraiment, vraiment important, et vous devez sauvegarder les informations. La seule chose est l'intérêt, qui fonctionne, le tout avec de la peur et des marques, la connaissance n'entrera jamais profondément dans le cerveau, non.

EDUCATION IS ABOUT MORE THAN ACADEMICS

I just remember to a talking with one of our students at a party last year. And she told me than: “I am here, at the Mose”. She does not feel just like a number, she feels like herself. And I think that is a great sentence, which explains that all. In other schools, students are just a numbers, it is just one class ; teachers might not even be interested in everything of students. That is not possible because they have so many classes, they have so much to do with all every evaluations process, and deciding who is good and who is bad.

And here, the teachers are actually interested in the students as people, and so they feel as people, and not just like somebody. Suddenly only thing that is happen during classes, or while talking about the content, what at least is important is everything that happens in between the interpersonal contact, the way people talk to each other, the problems that appear, the emotions that you have, the frustration that you have, and how you deal with it, or the feedback that you give and get, and how you deal with that. The goal that we have together and we try to reach. And if we address that problem and talk about it: in our school, we do not have just the classes, we have a lot of different things happening.

And I think during our other events, during the breaks, and before school and after school, there happens a lot of as well, which might be closer for each thing our school skills than less a curriculum.

One thing have habits if you have time during the class to actually talk to your students individually. And you do not have that time if you are the one who is in front of the class and explain them what to do. Then of course, the teacher is busy the all time: he has no time to do the relationships. That if you leave that process to the students, and they are responsible for their learning process, then the teacher has more freedom and more time to work on relationships.

And what we also have, that habits is maybe we could say “supporting system”: so every student has one teacher, one “support teacher” who is responsible for him or her. And if the student has problems or anything, they can go to that teacher and talk to him or to her. And every teacher has ten to fifteen students that he supports, so this group they meet every week : every week I meet with my ten students that I support, that I am responsible for, and in that group we do that relationship as well.

In our society, a lot of people if they hear success they thing about earning a lot of money, and in school having good marks, so that you have the higher possible graduation, so you can get a job where you earn a lot of money. And for me, that is not success. So I think I would see it more in individual level, so success it is if you manage to surpass yourself, if you have difficulties and you manage to face it, and find some kind of solution. When you learn something about yourself, that made you... you know more about yourself now...

I would say that the methodology at our school in general, but also in my different classes is very, very alive, and for me it is difficult to say each lesson looks like that. In general we have some import face, and then the rest of the lesson is free work by the students, and they can decide whether they want to stay in the classroom or go somewhere else ; we have study rooms in all ways, they can use during the class as well. It depends on the subject, and it depends on the student as well. So I have many different subjects with Mose and English; I would give completely different for both subject. In Mose I say : homework is definitely necessary, because it just takes so much practice, enough to get better, to understand the tasks to know what to do. I would say that is the main thing in Mos. At least, in this curriculum, for our system, for being good at the final exam, in Mose, you have to practice a lot. And for that, you need homework. And that is why I always write down tasks, that student has to do until the next lesson. But I never control that: it is up to the students, if they think they want to do it, why not, and it is ok if they do not do it. And we have something that is called “class council” may be you could translate like that, every week, and with each class, and there are two teachers who are responsible for one class ; and so the class and the teachers meet every week for 45 minutes and they have time to talk about each things : it might be organizational things but it can also be conflict. But if conflict in that class arise, the class in that time, can talk about it. And I, as a teacher try to only moderate it, to moderate the communication. In the conflict between a student and a teacher, I try to tell the students to talk to the teacher about it.

So we have different classifications of evaluation, which are product, presentation, portfolio, test which is witnessed test and the working behavior. And there are some kind of marks, we would call them “calligraphies”, because it is not just a number, it means something, and the important thing is that our evaluation is not taken with an account at the end, as a graduation : it is just a feedback, so that the students know where they have to improve or where their strengths are.

Je me souviens juste d'une conversation avec l'un de nos étudiants lors d'une fête l'année dernière. Et elle m'a dit que : « Je suis ici, au Moïse ». Elle ne se sent pas comme un numéro, elle se sent elle-même. Et je pense que c'est une excellente phrase, qui explique tout cela. Dans d'autres écoles, les élèves ne sont que des nombres, ce n'est qu'une classe ; les enseignants peuvent même ne pas s'intéresser à tous les élèves. Ce n'est pas possible parce qu'ils ont tellement de classes, ils ont tellement à voir avec tous les processus d'évaluation et décider qui est bon et qui est mauvais.

Et ici, les enseignants s'intéressent en fait aux étudiants en tant que personnes, et ils se sentent donc comme des personnes, et pas seulement comme quelqu'un. Soudain, il ne se passe qu'une chose pendant les cours, ou en parlant du contenu, ce qui est au moins important c'est tout ce qui se passe entre le contact interpersonnel, la façon dont les gens se parlent, les problèmes qui apparaissent, les émotions que vous avez, la frustration que vous avez, et comment vous y faites face, ou les commentaires que vous donnez et obtenez, et comment vous gérez cela. L'objectif que nous avons ensemble et que nous essayons d'atteindre. Et si nous abordons ce problème et en parlons : dans notre école, nous n'avons pas que les classes, il se passe beaucoup de choses différentes.

Et je pense que lors de nos autres événements, pendant les pauses, et avant et après l'école, il se passe aussi beaucoup d'événements, ce qui pourrait être plus proche pour chaque chose de nos compétences scolaires que moins un programme d'études. Une chose est sûre si vous avez le temps pendant le cours de parler à vos élèves individuellement. Et vous n'avez pas ce temps si vous êtes celui qui est devant la classe et leur expliquez quoi faire. Alors bien sûr, le professeur est occupé à tout moment : il n'a pas le temps de faire les relations. Que si vous laissez ce processus aux étudiants, et qu'ils sont responsables de leur processus d'apprentissage, alors l'enseignant a plus de liberté et plus de temps pour travailler sur les relations.

Et ce que nous avons aussi, ce hab, c'est peut-être que nous pourrions dire « système de soutien » : donc chaque élève a un enseignant, un « enseignant de soutien » qui est responsable de lui. Et si l'élève a des problèmes ou quoi que ce soit, ils peuvent aller voir cet enseignant et lui parler. Et chaque enseignant a dix à quinze élèves qu'il soutient, donc ce groupe se rencontre chaque semaine : chaque semaine je rencontre mes dix élèves que je soutiens, dont je suis responsable, et dans ce groupe nous faisons aussi cette relation.

Dans notre société, beaucoup de gens s'ils entendent réussir, ils pensent gagner beaucoup d'argent, et à l'école avoir de bonnes notes, de sorte que vous ayez le meilleur diplôme possible, afin que vous puissiez obtenir un emploi où vous gagnez beaucoup d'argent. Et pour moi, ce n'est pas un succès. Donc je pense que je le verrais plus au niveau individuel, donc le succès c'est si tu arrives à te dépasser, si tu as des difficultés et que tu arrives à y faire face, et à trouver une sorte de solution. Lorsque vous apprenez quelque chose sur vous-même, cela vous a fait... vous en savez plus sur vous-même maintenant...

Je dirais que la méthodologie dans notre école en général, mais aussi dans mes différentes classes est très, très vivante, et pour moi c'est difficile de dire que chaque cours ressemble à ça. En général, nous avons un visage important, et puis le reste de la leçon est un travail libre des étudiants, et ils peuvent décider s'ils veulent rester dans la classe ou aller ailleurs ; nous avons des salles d'étude de toutes les manières, ils peuvent également les utiliser pendant la classe. Cela dépend de la matière, et cela dépend aussi de l'élève. J'ai donc beaucoup de sujets différents avec le Mose et l'anglais ; Je donnerais complètement différent pour les deux sujets. Dans Mose, je dis : les devoirs sont définitivement nécessaires, car il faut juste beaucoup de pratique, assez pour aller mieux, comprendre les tâches pour savoir quoi faire. Je dirais que c'est l'essentiel à Mose. Au moins, dans ce programme, pour notre système, pour être bon à l'examen final, en Mose, il faut beaucoup s'entraîner. Et pour cela, vous avez besoin de devoirs. Et c'est pourquoi j'écris toujours les tâches que cet élève doit faire jusqu'à la prochaine leçon. Mais je ne contrôle jamais ça : c'est aux élèves, s'ils pensent qu'ils veulent le faire, pourquoi pas, et c'est bien s'ils ne le font pas.

Et nous avons quelque chose qui s'appelle « conseil de classe » peut-être que vous pourriez traduire comme ça, chaque semaine, et avec chaque classe, et il y a deux professeurs qui sont responsables d'une classe ; et ainsi la classe et les professeurs se rencontrent chaque semaine pendant 45 minutes et ils ont le temps de parler de chaque chose : ça peut être des choses d'organisation mais ça peut aussi être conflictuel. Mais si un conflit survient dans cette classe, la classe à ce moment-là peut en parler. Et moi, en tant qu'enseignant, j'essaie de ne faire que modérer, de modérer la communication. Dans le conflit entre un élève et un enseignant, j'essaie de dire aux élèves d'en parler à l'enseignant.

Nous avons donc différentes classifications d'évaluation, qui sont le produit, la présentation, le portefeuille, le test qui est testé et le comportement au travail. Et il y a des sortes de notes, on les appellerait des « calligraphies », car ce n'est pas qu'un chiffre, ça veut dire quelque chose, et l'important c'est que notre évaluation ne soit pas prise en compte à la fin, comme une graduation : c'est juste un feedback, pour que les étudiants sachent où ils doivent s'améliorer ou où sont leurs points forts.

YOUNG REFUGEES : TOWARD THE NEXT HORIZON

My name is Yassin Rakhmati and I came from Afghanistan and in Germany, it is like three and half years that I came here.

In Afghanistan, I did not have the chance to go to school so, I just could only to go in the first class, and then I learned how to write, I learned how to read. I learned only these things and I had not also any possibility to go to class or school. There is a question there, I can answer, that everybody ask, and everybody I know they answer, and the question is: why I need to go to school. And the answer is: there is no need to go to school; there is only need you can read, you can write and that's all, on the modern way. Then when you finish your school an go to the university, when you have the possibility that your father is kind of may be rich, or he can allow you to go to school, because of cultural things, and the Taliban time, and there is always a press on your family, on this society and community, that nobody wants to go to school, and then day so after you finish your university, you have no ability to find a work, it's a difficult time for everybody. So we saw only men and women that they have finished their school, and after that, they have no chance to find a job. There is like no job there, and everybody is going find like shop. So everything you have constituted in your life, young woman or young man, for your family it is to prepare something to eat, to care about it is all.

Also when I came to Germany, I was thinking about how this all works here, I was puzzled I had no idea, I was only hear that there is football clubs Miams by Munich, that was everything I know about Germany. And I started to talk to the social workers in our camp, its name is Banck Hosanna, it's near form Munich. They told me everything, they told me that you can do some volunteering job, and it's cool because you can to contact to other people, and this is also good for you because you come at new persons in Germany, you can get contacts with other people, and then know how all this is working, in other kind of society, in community. So it's free to the women they go to school, to the university, they can work. And I was shocked when I came here and I saw everything – I only saw it in series, in movies, but that was all. But in our condition may be the young men, young boys are allowed to go to school like the five class or six but not high school, but may be not, you know the consequences of – it's a bad word for that the consequences to use that. But when you have finish with the school, there is no job for you, so nobody goes to job from the school. But the quells, the pains, don't allow them to go to school, they have to sit then in home. I think they are fifteen or sixteen, they get married, they have no idea of nothing. All they know that they go to get married, they have to stay with this man or woman, and this is all. So I come to volunteering, and it was cool, there were many Germans I saw there, and also migrants. And I came to talk with them, I had no idea, like for example, how does a workshop, when you go there... and after this all I heard about the school name Shloshula, I was wondering but I heard so many good things about this school : this school is only oriented for people with a migrant destiny. So I try it many times to go to this school, but because I didn't live in Munich, I was not allowed of the things that I go to this school, and after that all, I was in every school and I had to come again to this school, and nobody takes me to this school. Then I had to start, to see, to learn, to repeat everything that I missed, the matiers, the German, the English, to learn it again because I did English courses in Kabul ; I lived there, I borned there, and that was like one half years. And after that I could speak a little bit English, so I was ok, but German was the first step to learn this. It is also little bit

heavy as English. In Germany, many people have the idea that they have to go to work, they are oriented, they get always orientation to find a good job. But what is about, if the people, the migrant destiny are not only going to job, but instead, they can also get oriented to go to school, university. So I was in any school, so I just can go in the mid class, I learned hard, and after that I came to the third class in Germany. And there was a time where I was in shocked because there was too much stuff to learn, and there was of course not easy for me. We heard about this school, we heard about Montessori Shushula, that we can do over Abitur of the High school to finish that. And there is another atmosphere, it's a cool school, I was here. And I saw everything the other work place man or work experience for one week here we can choose here any kind of sort of classes for one week. And we see to the others, and the people was nice to me. I heard about other friends for me that they went in any private school, that it was a normal school, high school in Germany, in Munich. They told me "The people are sometimes hard to us because may be we are not German, and, ok we come too school to learn this stuff, we had the point that we want to get there, to go to the university and this is the way how it does all to work. To finish I was in Moses in private school, so everyone has to pay for this school to come here. But they told me that "you can come here and we are going to help you, so you don't have to pay for something, you are not in the position that you can pay for our school". I came here and I saw all this stuff and I saw also how the people learns. I mean there are different kinds of schools in Germany, and Moses is one of them, and this is private, and the system is "you have to learn by yourself". And my big problem is that I can not learn by myself. Because it is most hard for me, because in Shloshula it was a system that we could learn, and they knew that we may be didn't go to any study in school, we did attent to school. But here now, I have difficulties with the language, most of all, because I have to translate this all, every vocabulary to my language, and sometimes, it is high vocabulary, then I have to translate from my language to my language to make it easier, to learn this all.

I want to leave with my brother together, and the success is that I want to let him know that he is not alone in Germany, and that he is happy, that he doesn't miss my parents because it is hard when they are in Afghanistan and you are here. But hardest is that you don't know where they are. It is more difficult for my little brother than me, so I want to let him this feeling that I am with him, that we are saved, that we can live together. And I am waiting for this moment.

Je m'appelle Yassin Rakhmati et je viens d'Afghanistan et en Allemagne, cela fait environ trois ans et demi que je suis venu ici.

En Afghanistan, je n'ai pas eu la chance d'aller à l'école donc, je n'ai pu qu'aller en première classe, et puis j'ai appris à écrire, j'ai appris à lire. J'ai seulement appris ces choses et je n'avais pas non plus la possibilité d'aller en classe ou à l'école. Il y a une question là-bas, je peux répondre, que tout le monde pose, et tout le monde que je connais y répond, et la question est : pourquoi je dois aller à l'école. Et la réponse est : il n'est pas nécessaire d'aller à l'école ; il suffit de savoir lire, d'écrire et c'est tout, à la manière moderne. Ensuite, lorsque vous terminez vos études et que vous allez à l'université, lorsque vous avez la possibilité que votre père soit en quelque sorte riche, ou qu'il puisse vous autoriser à aller à l'école, à cause de choses culturelles et du temps des talibans, et il y a toujours une presse sur ta famille, sur cette société et cette communauté, que personne ne veut aller à l'école, et puis un jour après avoir fini tes études, tu n'as pas la possibilité de trouver un travail, c'est une période difficile pour tout le monde. Nous n'avons donc vu que des hommes et des femmes qui ont terminé leurs études, et après cela, ils n'ont aucune chance de trouver un emploi. Il n'y a pas de travail là-bas, et tout le monde va trouver un magasin. Alors tout ce que tu as constitué dans ta vie, jeune femme ou jeune homme, pour ta famille c'est préparer quelque chose à manger, s'en occuper c'est tout.

De plus, quand je suis arrivé en Allemagne, je pensais à la façon dont tout cela fonctionnait ici, j'étais perplexe, je n'avais aucune idée, j'ai seulement entendu dire qu'il y avait des clubs de football Miams by Munich, c'était tout ce que je savais sur l'Allemagne. Et j'ai commencé à parler aux travailleurs sociaux de notre camp, il s'appelle Banck Hosanna,

c'est près de Munich. Ils m'ont tout dit, ils m'ont dit que vous pouviez faire du bénévolat, et c'est cool parce que vous pouvez contacter d'autres personnes, et c'est aussi bien pour vous parce que vous venez avec de nouvelles personnes en Allemagne, vous pouvez avoir des contacts avec d'autres les gens, et puis savoir comment tout cela fonctionne, dans d'autres types de société, en communauté. Donc c'est gratuit pour les femmes qu'elles vont à l'école, à l'université, elles peuvent travailler. Et j'ai été choqué quand je suis venu ici et j'ai tout vu – je ne l'ai vu que dans des séries, dans des films, mais c'est tout. Mais dans notre condition peut être les jeunes hommes, les jeunes garçons sont autorisés à aller à l'école comme la classe cinq ou six mais pas le lycée, mais peut-être pas, vous connaissez les conséquences de - c'est un mauvais mot pour cela les conséquences à utiliser cette. Mais quand vous avez fini avec l'école, il n'y a pas de travail pour vous, donc personne ne va travailler à l'école. Mais les étouffements, les douleurs, ne leur permettent pas d'aller à l'école, ils doivent alors s'asseoir à la maison. Je crois qu'ils ont quinze ou seize ans, ils se marient, ils n'ont aucune idée de rien. Tout ce qu'ils savent, c'est qu'ils vont se marier, ils doivent rester avec cet homme ou cette femme, et c'est tout. Alors je suis venu faire du volontariat, et c'était cool, il y avait beaucoup d'Allemands que j'ai vus là-bas, et aussi des migrants. Et je suis venu parler avec eux, je n'avais aucune idée, comme par exemple, comment se passe un atelier, quand on y va... et après tout ça j'ai entendu parler du nom de l'école Shloshula, je me demandais mais j'ai entendu tellement de bonnes choses cette école : cette école s'adresse uniquement aux personnes à vocation migrante. Alors j'essaie plusieurs fois d'aller dans cette école, mais parce que je n'habitais pas à Munich, je n'avais pas le droit d'aller dans cette école, et après tout, j'étais dans toutes les écoles et je devais reviens dans cette école, et personne ne m'emmène dans cette école. Puis j'ai dû commencer, voir, apprendre, refaire tout ce qui me manquait, les matières, l'allemand, l'anglais, pour le réapprendre car j'ai fait des cours d'anglais à Kaboul ; J'ai vécu là-bas, je suis né là-bas, et c'était comme un an et demi. Et après cela, je pouvais parler un peu anglais, donc ça allait, mais l'allemand était la première étape pour apprendre cela. C'est aussi un peu lourd comme l'anglais. En Allemagne, beaucoup de gens ont l'idée qu'ils doivent aller travailler, ils sont orientés, ils sont toujours orientés pour trouver un bon travail. Mais qu'en est-il, si les gens, le destin migrant ne vont pas seulement travailler, mais à la place, ils peuvent aussi s'orienter pour aller à l'école, à l'université. J'étais donc dans n'importe quelle école, donc je peux juste aller dans la classe moyenne, j'ai beaucoup appris, et après cela je suis arrivé en troisième classe en Allemagne. Et il fut un temps où j'étais sous le choc car il y avait trop de choses à apprendre, et ce n'était bien sûr pas facile pour moi. Nous avons entendu parler de cette école, nous avons entendu parler de Montessori Shushula, que nous pouvons faire sur Abitur du lycée pour terminer cela. Et il y a une autre ambiance, c'est une école cool, j'étais là. Et j'ai vu tout l'autre homme de lieu de travail ou l'expérience de travail pendant une semaine ici, nous pouvons choisir ici n'importe quel type de cours pendant une semaine. Et nous nous occupons des autres, et les gens étaient gentils avec moi. J'ai entendu parler d'autres amis pour moi qu'ils allaient dans n'importe quelle école privée, que c'était une école normale, un lycée en Allemagne, à Munich. Ils m'ont dit « Les gens sont parfois durs avec nous parce que peut-être qu'on n'est pas allemand, et, ok on vient trop à l'école pour apprendre ce truc, on avait le point qu'on voulait y arriver, aller à l'université et c'est la façon dont tout fonctionne.

Pour finir j'étais à Moïse dans une école privée, donc tout le monde doit payer pour que cette école vienne ici. Mais ils m'ont dit que « vous pouvez venir ici et nous allons vous aider, donc vous n'avez pas à payer pour quelque chose, vous n'êtes pas en mesure de payer pour notre école ». Je suis venu ici et j'ai vu tout ça et j'ai vu aussi comment les gens apprennent. Je veux dire qu'il existe différents types d'écoles en Allemagne, et Moïse est l'une d'entre elles, et c'est privé, et le système est « vous devez apprendre par vous-même ». Et mon gros problème est que je ne peux pas apprendre par moi-même. Parce que c'est très difficile pour moi, parce qu'à Shloshula, c'était un système que nous pouvions apprendre, et ils savaient que nous n'allions peut-être pas étudier à l'école, nous étions allés à l'école. Mais là maintenant, j'ai des difficultés avec la langue, surtout, parce que je dois traduire tout ça, tout le vocabulaire dans ma langue, et parfois, c'est du vocabulaire élevé, alors je dois traduire de ma langue vers ma langue pour faire c'est plus facile, d'apprendre tout ça.

Je veux partir avec mon frère ensemble, et le succès c'est que je veux lui faire savoir qu'il n'est pas seul en Allemagne, et qu'il est heureux, que mes parents ne lui manquent pas parce que c'est dur quand ils sont en Afghanistan et vous êtes ici. Mais le plus dur est que vous ne savez pas où ils sont. C'est plus difficile pour mon petit frère que moi, alors je veux lui laisser ce sentiment que je suis avec lui, que nous sommes sauvés, que nous pouvons vivre ensemble. Et j'attends ce moment.

11.10 Mission de la voie professionnelle (Céline Calvez, Regis Marcon)

Transformation de la voie professionnelle

15 décembre 2017

Patrice Hauchard

L'élève :

A partir des témoignages de jeunes issus de l'enseignement professionnel recueillis dans le cadre d'un travail de recherche sur l'enseignement professionnel <https://youtu.be/UIJY6-8sk5c?t=16> il faut d'abord se poser la question de savoir pourquoi ces jeunes qui étaient en échec peuvent réussir et comment améliorer encore les performances du LP.

C'est bien la pédagogie qui est au centre de leur réussite : **APPENDRE EN FAISANT** ou encore **PEDAGOGIE DE PROJET** centrés sur le **DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES** et non sur la transmission des connaissances, bien développée dans l'enseignement général. C'est la base des propositions suivantes :

Gestion des maîtres : Le problème depuis la mise en place de la « masterisation » en matière de recrutement est que pour beaucoup de matières professionnelles il n'existe pas de diplôme de niveau master. En effet tout fonctionne actuellement par dérogation (puisque'il n'existe pas de master de boulanger par exemple !) comme si les enseignants de l'enseignement technique étaient des enseignants « de seconde zone » à qui on a donné l'autorisation d'enseigner par dérogation et non de plein droit. En tant que Président de l'UNETP, j'ai fait des propositions à la commission parlementaire chargée d'évaluer les effets de la « masterisation » : **Le recrutement des maîtres assuré dans les établissements par les chefs d'établissement en accord avec les IEN et les IPR**. Le maître intègre un cursus de formation en 2 ans permettant d'acquérir le Master de formation (Nous expérimentons actuellement un cursus de formation avec des chercheurs en sciences de l'éducation). La certification se fait à la fin de sa formation. Le travail en équipe dans les LP/LT, qui est indispensable, permet une intégration et une formation des nouveaux sans aucun préjudice pour les jeunes.

Gestion des établissements : Le principe de subsidiarité devrait prévaloir pour donner un maximum d'autonomie aux établissements. Les objectifs seraient clairement définis avec chaque établissement et l'évaluation se ferait a posteriori (objectifs atteints ou non atteints). Les CFA, les établissements sous contrat et les centres de formation continue bénéficient déjà de cette autonomie. L'articulation avec la compétence régionale serait alors plus efficace notamment en matière d'adaptation au marché de l'emploi, l'implantation des entreprises, de transports, de gestions des flux d'élèves..... Les ateliers pourraient être utilisés pour faire de la **production réelle qui pourrait être valorisée sur le marché**. Les élèves seraient donc en situation réelle dans une responsabilité de production dont les fruits resteraient dans l'établissement au service des élèves. C'est déjà une pratique habituelle dans les lycées Hôteliers par exemple. Les filières professionnelles deviendraient des écoles d'application.

Gestion des diplômes : Il faudrait une plus grande adaptation des diplômes aux besoins du monde économique. Les diplômes de l'éducation nationale sont mis en place par les CPC, validés par le CIC et le CSE. Le système semble équilibré avec la participation des organisations représentatives (patronales et salariales) des branches professionnelles : 20 CPC.

Mais le système est lourd et complexe ce qui provoque un véritable décalage entre les besoins dans une évolution très rapide du monde économique et des diplômes qui arrivent trop tard ou qui ne correspondent plus à la demande quand ils sont sur le marché de la formation.

Cette situation provoque un désintérêt des entreprises pour les diplômes de l'éducation nationale au bénéfice des titres RNCP créés par les branches professionnelles. Cet émiettement de l'offre de formation provoque une grande confusion chez les jeunes et leur famille et donc une dévalorisation de l'enseignement technique aux yeux du grand public.

Il faut redynamiser les CPC et le système de validation (comme cela se fait dans l'enseignement agricole) pour rendre les diplômes plus attractifs auprès des entreprises et des jeunes par la simplification de la procédure de création et de validation des diplômes.

Le processus d'expérimentation (art 32 la loi Fillon) doit être valorisé pour laisser un maximum de place aux « propositions de terrain » qui seront ensuite validées ou non par les instances nationales.

Articulation entre l'apprentissage et de la formation professionnelle :

La réforme ne devrait pas mettre en opposition la formation sous statut scolaire et l'apprentissage. C'est au contraire la complémentarité qu'il faut mettre en valeur avec la **mixité des publics et des parcours**. Le passage dans un cursus de formation professionnelle (à tous les niveaux) permet au jeune de se préparer à l'entrée dans l'entreprise avec un contrat de travail (le contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation sont des contrats de travail). Il faut préparer les jeunes au monde de l'entreprise qu'ils ne connaissent pas. Le **principe de préparation des diplômes sous statut scolaire en première année et ensuite en apprentissage** (deuxième année) est certainement à développer.

Dans l'entreprise, il faudrait mettre en place un accompagnement des maîtres d'apprentissage et certainement une formation (qui peut être faite auprès des enseignants des LP et LT qui connaissent bien les jeunes et la pédagogie à mettre en œuvre).

L'articulation avec la formation continue doit se faire pour mixer les publics « jeunes » et « adultes » Ainsi il faut développer le concept de **CAMPUS DES METIERS** pour offrir aux jeunes des parcours diversifiés du CAP au Bac + 5 sans qu'ils soient obligés de retourner dans les cursus universitaires qui ne leur conviennent pas. Ils doivent être en mesure de poursuivre leurs études avec la même pédagogie : « apprendre en faisant » qui leur permet de développer leurs compétences et de construire leur CV.

QUESTIONNAIRE

(suite audition Patrice Hauchard)

1 ***On reproche souvent à l'enseignement professionnel de ne pas être en phase avec les évolutions rapides du monde professionnel. Certaines formations (tertiaire administratif, commerce, vente...) sont en outre accusées de ne pas préparer à une insertion professionnelle.***

Lorsque le jeune recherche un emploi, les responsables dans l'entreprise recherchent les compétences du jeune. Dès lors qu'il a de l'expérience professionnelle, celle-ci permet de valider des compétences. Sans expérience, c'est le diplôme qui met en valeur le niveau et les capacités du candidat au poste.

Il faut donc maintenir une certification de niveau national qui permet à tout employeur de reconnaître le niveau du jeune. En revanche le principe du diplôme n'est pas adapté au fonctionnement de la formation professionnelle. Le diplôme national est trop contraignant et trop lourd à mettre en place. La méthode actuelle avec les 20 CPC, le CIC et le passage au CSE est beaucoup trop lourde et n'est plus adaptée d'autant que la concertation avec les branches professionnelles est maintenant réduite.

*Pour être plus réactifs et faire évoluer les formations selon les besoins de l'entreprise dans la mesure où les métiers évoluent rapidement, il est possible de laisser l'initiative aux acteurs de terrain en plus du travail de concertation au niveau national qui doit être redynamisé et simplifié. Les établissements pourraient ainsi **expérimenter** de nouveaux cursus de formation*

(avec le concours des fédérations professionnelles par exemple) pendant un certain temps. L'évaluation de la formation et surtout des effets de la formation permet à l'Education Nationale de valider le cursus ou non puis de le généraliser à l'ensemble du territoire français si elle a une pertinence nationale. Cependant la formation peut avoir une pertinence locale et donc être maintenue pour un besoin local en précisant un niveau de certification nationale.

Certification nationale

Poursuite du travail des CPC en simplifiant et redynamisant le dispositif

Innovation et expérimentation locale

Validation régionale ou nationale de la formation

2 Concernant le baccalauréat professionnel sa finalité d'insertion professionnelle tend dans le discours à s'effacer derrière sa finalité de poursuite d'études. Pourtant, chaque année des dizaines de milliers de jeunes ne demandent pas à poursuivre au-delà du baccalauréat.

Le discours se construit à partir de ce que vivent les jeunes. Ce sont eux qui en parlent le mieux.

Laissons-les donc témoigner.

Les parcours de formation doivent se construire avec l'objectif d'inscrire des compétences dans le CV du jeune. Il n'existe pas de parcours linéaire dans la formation des jeunes de la voie professionnelle. Ils comprennent parfaitement la nécessité de mettre en valeurs et de développer leurs compétences pour renforcer leur niveau d'employabilité. Ils font des stages en milieu professionnel et connaissent donc parfaitement les tendances du marché de l'emploi. Quand ils recherchent des stages ils sont déjà confrontés à cette notion de l'employabilité. Il leur faut trouver une entreprise qui accepte de les prendre en stage ... C'est la même démarche que la recherche d'emploi.

La notion d'employabilité n'est pas abstraite ou future pour eux, elle est concrète et actuelle. Ils connaissent déjà les questions des responsables RH ce qui va faire basculer le CV vers le recrutement.

Les jeunes savent qu'après un bac, il est possible de préparer un BTS en 2 an + un an de licence prof et éventuellement un master mais ils savent aussi qu'il existe des Mentions Complémentaires ou des CAP en 1 an qui sont des formations qualifiantes, rapides, auxquelles les entreprises sont sensibles. Il faut donc valoriser ce concept.

Valoriser la construction du CV avec l'acquisition de compétences structurelles longues et de compétences additionnelles courtes.

3 Concernant le CAP, de nombreux jeunes, souvent en grande difficulté, envisagent à l'issue de leur scolarité en collège une poursuite d'études en CAP. D'autres, issus de l'enseignement général et qui expriment le souhait de rejoindre un CAP n'y parviennent pas, faute de places.

Effectivement, il faut la distinction entre les deux types de public en CAP :

Concernant les élèves qui sortent du collège sans avoir acquis les bases du socle commun. il faut impérativement qu'ils entrent dans une pédagogie nouvelle et adaptées : une équipe pédagogique restreinte, une pédagogie active au travers de la réalisation d'objets conceptuels, une expression immédiate de leur vocation expérimentale, un environnement sécurisant, un soutien affectif valorisant, une proposition la plus personnalisée possible, une valorisation des compétences manuelles, une interdisciplinarité omniprésente.

Une souplesse dans la démarche pédagogique.... Ce qui entraîne une durée de parcours modulable et adaptée. La notion d'année scolaire peut être revue au bénéfice de parcours avec des objectifs définis par le jeune et sa famille.

L'évaluation du jeune par CCF est indispensable dans cette démarche.

La certification finale permettra de reconnaître le niveau (comme précisé ci-dessus).

L'acquisition du socle commun doit être incluse dans le parcours. En effet, il est inutile et impensable d'envisager une « séance de rattrapage avant d'entrer dans la formation professionnalisante. C'est précisément dans cette nouvelle façon d'apprendre que les notions du socle commun peuvent être acquises.

Concernant les jeunes bacheliers, ou autres, qui reviennent passer un CAP, il faut développer rapidement des cursus de formation courts (le CPA en 1 an répondait à cette conception ainsi que les Mentions Complémentaires ou autres certifications inscrites au RNCP) qui permettent au jeune d'acquérir une compétence qu'il n'a pas et qu'il aimerait inscrire sur son CV. La notion d'année scolaire n'est peut-être pas pertinente dans cette démarche.

Cette seconde démarche répond à une demande de formation très proche de celle des salariés d'entreprise qui ont un besoin en formation continue pour maintenir leur employabilité à un bon niveau alors que la première démarche reste bien une démarche d'enseignement où il faut que le jeune acquiert toutes les notions fondamentales à son plein épanouissement futur dans la société quel que soit son niveau futur d'insertion professionnelle.

4 La particularité des diplômes de l'enseignement professionnel est de conjuguer un enseignement général, un enseignement professionnel et des périodes de formation en milieux professionnels. Or, l'enseignement professionnel sous statut scolaire accueille des jeunes dont beaucoup d'entre eux se sont trouvés en délicatesse avec l'enseignement général au collège.

Le travail en équipe : C'est difficile à mettre en place mais pourtant c'est exactement ce qui permet d'équilibrer les différents types d'enseignement en lycée professionnel. L'équipe pluri disciplinaire s'implique de façon équilibrée dans les projets lorsque la pédagogie de projet est bien comprise et intégrée par tous. Les enseignants de l'enseignement général doivent être formés avec les autres enseignants pour bien comprendre qu'on ne leur demande pas de reproduire ce qui se fait dans l'enseignement général mais qu'il faut mettre en œuvre une autre pédagogie.

Les jeunes eux même reconnaissent qu'on a besoin des matières générales en LP dès lors qu'ils ont compris l'utilité des mathématiques et du français, qu'ils ont compris qu'on ne cherchait pas à leur déverser des savoirs dont ils ne voient pas l'utilité. Dès lors que les jeunes comprennent l'utilité de ce qu'ils font, ils s'impliquent.

Pour que le travail d'équipe soit mis en place, il faut également que le chef d'établissement puisse manager le projet d'établissement avec efficacité.

Articulation entre LP et CFA :

L'implication du jeune dans l'entreprise doit se faire progressivement. Les formations sous statut scolaire et en apprentissage se faisant sur le même lieu, le campus des métiers, d'abord il faut des PMFP courtes avec peu de responsabilité puis on allonge les PFMP en première (par exemple) et on termine par la classe de terminale en apprentissage. Le jeune doit pouvoir construire son parcours de formation en intégrant progressivement l'entreprise mais surtout en prenant progressivement des responsabilités (en LP ou en entreprise). C'est le moyen de le valoriser.

Dans la notion de campus des métiers, il existe une relation privilégiée avec des entreprises qui adoptent une démarche pédagogique de projet. Pour ce faire, les tuteurs en entreprise doivent être formés et il serait souhaitable que les entreprises volontaires y trouvent un intérêt financier qui compense le temps passé par le tuteur auprès du jeune. Faisant une différence entre les PFMP sous statut scolaire et le contrat d'apprentissage.

5 Les enseignants se plaignent souvent de temps passé pour évaluer les acquis des élèves au détriment du temps dédié à la formation. C'est notamment le cas avec la certification intermédiaire obtenu dans le parcours en trois ans conduisant au baccalauréat professionnel.

Bien sûr qu'il faut supprimer le diplôme de BEP intermédiaire

Il faut également réduire la pression certificative. On a trop séparé la démarche d'apprentissage et celle de certification avec le principe du diplôme national. Les enseignants doivent se réappropriier l'ensemble de la démarche pédagogique pour alléger la pression certificative.

L'esprit du CCF doit être réexpliqué aux enseignants qui doivent maîtriser pleinement le calendrier, la périodicité ce qui allégera le dispositif. Le processus d'expérimentation permettra aux établissements d'inclure la procédure de certification dans la démarche pédagogique

6 De nombreux travaux ont interrogé l'hyperspécialisation de l'enseignement professionnel. Or, ces nombreuses spécialités ne semblent correspondre ni à une demande des jeunes qui se concentrent sur quelques spécialités, ni même aux attentes des professionnels qui en appellent à plus de polyvalence.

L'orientation étant très problématique et surtout totalement à repenser, une des conséquences en est la concentration des jeunes dans certaines spécialités de l'enseignement professionnel et la désertification d'autres formations. Ces concentrations ne sont pas obligatoirement en adéquation avec les besoins des entreprises. En effet, l'attractivité d'une formation n'est pas liée au taux d'insertion des jeunes mais à son pouvoir de « séduction » auprès des jeunes gens et des jeunes filles.

Les entreprises évoquent souvent le décalage entre les diplômes de l'éducation nationale et les réels besoins sur le terrain. Et pourtant le monde économique participe à l'élaboration des diplômes !

Il est possible de réconcilier les deux en développant la PLURICOMPETENCE et l'EXPERIMENTATION.

Il est possible de regrouper des spécialités pour en faire de la pluri compétence. Après avoir promu l'hyper spécialisation dans les diplômes pour les grandes entreprises qui ont pu créer des postes très profilés, ce sont les PME et les PMI qui réclament des jeunes avec des compétences variées pour avoir à nouveau une vision plus globale des métiers et de l'entreprise et pouvoir évoluer sur plusieurs postes de travail en fonction d'un marché très volatil. De leur côté les jeunes acceptent ainsi de développer des compétences moins attirantes dès lors qu'ils ont aussi dans leur CV un potentiel qui les fait davantage « rêver ». Ils acceptent volontiers le principe d'un CV en PORTE FOLIO. Les grandes entreprises apprécient également la pluridisciplinarité qui permet d'envisager plus facilement une évolution en souplesse selon les « caprices du marché ».

L'expérimentation permet de s'adapter au plus près des réalités de l'entreprise et du comportement des jeunes.

Ces principes peuvent être déclinés dans tous les secteurs d'activité.

7 Afin de favoriser les parcours des élèves jusqu'aux diplômes de l'enseignement supérieur, les campus des métiers et des qualifications entendent faciliter la mixité des parcours, permettant ainsi aux jeunes d'adopter différents statuts tout au long de leur formation : scolaire, apprentissage, voire stagiaire de la formation professionnelle.

Le lycée professionnel a une place centrale dans le campus. Très souvent le lycée professionnel bénéficie d'ateliers et d'équipements dont certaines entreprises aimeraient profiter.

1/ le campus permet une meilleure utilisation de ces équipements par les entreprises. Pour les jeunes qui créent leur entreprise, pouvoir utiliser les ateliers du lycée professionnel est une réelle opportunité pour réussir.

Avant de lancer une nouvelle activité dans une entreprise qui nécessite des investissements très lourds, pouvoir faire des tests « grandeur nature » dans les ateliers du LP évitera des erreurs.

Ces « mises à disposition » valorisent l'environnement dans lequel vivent les jeunes de LP en formation.

Les ateliers permettent également à ces jeunes de produire des biens. Il faut que cette production soit commercialisée comme elle pourrait l'être lorsque le jeune est en apprentissage dans une entreprise commerciale. Ce principe existe déjà dans la coiffure ou la restauration. Il faut le développer dans TOUS les lycées professionnels. Cette production doit être sous la responsabilité directe des jeunes. L'outil de formation et la mise en responsabilité totale des jeunes sont les deux points forts de développement des compétences. La seule responsabilité de l'enseignant est que le jeune développe les compétences attendues. La responsabilité de la production doit être confiée aux jeunes qui en récolteront le bénéfice s'il existe.

Le lycée professionnel (tous doivent être intégrés à un campus) est le premier maillon du monde économique pour le jeune qui doit y vivre pleinement ses premières responsabilités.

8 Certains élèves n'ont pas d'idée précise concernant leur orientation à l'issue du collège, voire à l'issue du lycée. Cette incertitude se conjugue pour de nombreux élèves avec une faible propension à la mobilité.

Les documentalistes sont devenus des enseignants de documentation.

Les conseillers d'orientation doivent devenir des enseignants de l'orientation.

Il ne suffit plus de donner les informations sur les différentes filières dans les collèges ou dans les lycées, notamment en classe de terminale. Il faut mettre en place une véritable éducation au choix, une FORMATION à l'orientation. L'éducation au choix passe par :

L'information sur les filières

L'information sur le monde économique

La découverte de l'entreprise

La découverte des métiers

La découverte des réalités de notre environnement social

La rencontre avec des jeunes insérés professionnellement

Des jeux de rôle

La mise en scène de situations professionnelles

La mise en scène de situations sociales

L'analyse des préjugés

L'analyse des réalités socio-économiques

L'analyse des réseaux sociaux

L'utilisation des nouvelles technologies

La création en atelier de petites productions

.....

Autant de compétences et de connaissances qui vont contribuer à l'EDUCATION AU CHOIX .

Il faut donc un temps particulier dédié spécifiquement au développement de ces compétences qui permettront ensuite aux jeunes de faire des choix constructifs.

Entrepreneuriat :

Il existe déjà de nombreuses initiatives qu'il faut encourager et soutenir : Serious Games, juniors entreprises, initiation à l'entrepreneuriat,

Il pourrait y avoir un temps spécifique réservé à l'initiation à l'entrepreneuriat mais surtout il faut mettre les jeunes en situation réelle d'entreprise en leur confiant la responsabilité de la production. Les jeunes sortis du cursus de formation professionnelle qui créent leur entreprise doivent pouvoir accéder aux ateliers pour les aider mais aussi pour permettre à ceux qui sont en formation de rencontrer des jeunes qui ont lancé leur activité.

9 De nombreux enseignants et inspecteurs estiment que les ESPE n'ont guère porté d'attention à la filière professionnelle. L'absence de lien entre le monde de la voie professionnelle et les dimensions académiques de l'université constitue à cet égard une vraie problématique en matière de recrutement et de formation initiale. Devant l'absence de formation dédiée aux enseignants de la voie professionnelle les solutions mises en oeuvre passent bien souvent par une adaptation en académie des parcours et par un transfert aux corps d'inspection accompagnés des formateurs de terrain

Le recrutement doit être confié aux chefs d'établissement en lien avec les inspecteurs. Les enseignants qui arrivent, pour beaucoup, du monde économique ont des compétences y compris parfois pédagogiques (ont fait de la pédagogie dans l'entreprise) Cependant ils doivent recevoir une formation (nous expérimentons actuellement une formation spécifique avec des chercheurs en sciences de l'éducation). A l'issue de cette formation, ils peuvent être certifiés ou validés. Les modalités sont à étudier : concours, année probatoire avec inspections,

Le recrutement national par concours est inadapté aux besoins de l'enseignement professionnel

Les formations continues dans les ESPE doivent être spécifiques avec des budgets spécifiques, des formateurs spécifiques car la pédagogie de projet (apprendre en faisant) est différente de la transmission des savoirs que l'on demande aux enseignants des filières générales. Il n'y a pas de tronc commun dans la formation. Ce sont des pédagogies différentes qui nécessitent des parcours différents de formation

Les objectifs du rapport :

Rendre l'envie aux élèves de vivre l'excellence de la voie professionnelle

L'enjeu de la représentation des métiers est crucial.

C'est, par exemple, tout le travail mené autour du métier de chaudronnier. Derrière ce terme aux accents désuets, se cache pourtant un métier d'avenir dont les futurs professionnels participeront peut-être à la construction d'un engin spatial. Il faut travailler sur ces représentations en informant mieux les élèves et leurs familles.

Construire une véritable politique nationale pour l'orientation.

Pour que les jeunes prennent le chemin de la voie professionnelle scolaire, il faut en rendre l'offre de formation plus lisible. Cela suppose aussi d'accueillir des profils diversifiés pour que la voie professionnelle soit celle de la jeunesse tout entière. Alors que l'Assemblée nationale vient d'adopter le droit à l'erreur dans les relations entre les citoyens et les administrations, il serait temps de pouvoir consacrer le droit à l'erreur de l'élève dans son parcours de vie. Lui donner des choix, l'informer et lui permettre de pouvoir se tromper, de pouvoir changer d'avis.

Encourager les innovations pédagogiques

Offrir aux élèves de la voie professionnelle la possibilité de profiter des innovations pédagogiques, que la mission a pu observer en de très nombreuses occasions, portées par des enseignants engagés. Il faut encourager ces innovations.

C'est essentiel pour donner aux élèves l'envie d'apprendre.

Inciter les professionnels à accueillir des jeunes en cours de formation et en fin de cursus

Si certains professionnels peuvent avoir été démotivés par les freins liés à la réglementation et à une communication difficile avec leurs jeunes stagiaires, il faut aujourd'hui leur permettre une plus grande implication dans leur formation. Il s'agit donc de motiver les professionnels à s'engager dans la formation.

Accompagner la réussite des élèves et susciter des vocations d'enseignant Nous tenons à souligner le travail remarquable des équipes éducatives qui accueillent des élèves en difficulté. Par leur créativité, leur disponibilité et leur engagement, ils transforment le destin de ces jeunes et participent à leur émancipation. Il faut leur faire confiance pour aménager le meilleur accompagnement possible.

Il faut rendre désirable l'expérience de l'enseignement dans la voie professionnelle. Pour cela, nous devons faciliter la fluidité des parcours de carrière des enseignants, contribuer à attirer de nouveaux candidats et permettre les allers et retours entre le monde enseignant et le monde économique.

Réinventer l'alternance

Dans la voie professionnelle scolaire, la pédagogie ne s'exerce pas seulement au lycée, mais aussi sur le lieu de travail et c'est bien ce qui fonde le principe de l'alternance. Mais il faut se demander quel est, pour chaque élève, le bon rythme d'alternance à adopter et quelles dimensions donner au triptyque élève - enseignant - tuteur.

Apprendre à entreprendre

La démarche de projet et la prise d'initiative sont déjà bien implantées dans les lycées professionnels. Il faut aller plus loin encore, apprendre à concevoir une initiative et à la mettre en œuvre avec les autres, avec son environnement, pour mieux le transformer.

Évaluer l'efficacité d'une formation

L'efficacité doit pouvoir se mesurer.

La voie professionnelle vise aussi bien l'insertion professionnelle que la poursuite d'études. Il faut mesurer son efficacité en tenant compte de ces deux objectifs.

Inscrire la voie professionnelle dans la formation tout au long de la vie

La voie professionnelle doit donner à chacun le bagage qui lui permet de reprendre sereinement ses études plus tard, de forger des compétences au fur et à mesure de ses expériences et, le cas échéant, de changer de route. Encore faut-il que les routes soient ouvertes !

Mixité des parcours et des publics

Il faut permettre à chacun d'opter pour des modalités différentes de formation (scolaire, par apprentissage, en formation initiale, en formation continue, etc.), chacune pouvant être plus pertinente à un moment ou à un autre. Par la création de réseaux d'établissements ou de campus des métiers et des qualifications, ces possibilités sont plus ouvertes et plus lisibles.

L'ouverture, pour les jeunes en voie professionnelle scolaire, réside aussi dans la possibilité de côtoyer des personnes aux parcours différents : stagiaires de la formation professionnelle, étudiants, ingénieurs, chercheurs, créateurs d'entreprises. La coordination de tous les acteurs au sein des réseaux et campus doit permettre ces contacts.

Mobilité géographique et culturelle

L'expérience internationale, ce n'est pas seulement la mobilité géographique, c'est aussi la mobilité culturelle. De pays en pays, les approches éducatives varient, et permettre aux élèves de pouvoir y goûter favorise leur mobilité. Nous nous sommes appliqués cette démarche d'ouverture et avons enrichi nos travaux d'observation à l'étranger. Ainsi en Suisse, la mission a été impressionnée par le consensus créé autour de la formation des jeunes ; en Suède, elle a observé un modèle en transition entre la voie scolaire et un système dual incluant l'apprentissage ; avec le Luxembourg et le Royaume-Uni, elle a découvert des écoles qui placent l'esprit d'entreprendre au cœur de leur pédagogie.

Une ouverture vers les défis et projets de société

La stratégie numérique, et les impacts de l'intelligence artificielle sont au cœur de notre développement futur et de nos débats de société. La voie professionnelle scolaire a les atouts pour pouvoir s'intégrer à cette stratégie. Il en va de même pour la transition écologique, ou encore le bien-vieillir, qui sont autant de défis auxquels la voie professionnelle saura contribuer.

La réussite de cette transformation dépendra de l'implication de tous, il en va de l'avenir de notre jeunesse, et de celui de notre pays.

Allons-y ensemble !

Céline Calvez et Régis Marcon

11.11 Discours de Jean Louis Debré



Intervention de Jean-Louis DEBRE Président du Conseil constitutionnel Au congrès national de l'UNETP du 19 octobre 2009 (à 17h45) Soumis à son approbation

Mme la Présidente, chère Nicole,
M. le président de l'Union,
M. le secrétaire général de l'Union,
M. le secrétaire général de l'Enseignement catholique,

Si vous me le permettez, j'aborderai 3 questions :

- la genèse de la loi du 31 décembre 1959 ; je n'étais plus très jeune mais je n'étais pas encore très vieux,
- la jurisprudence du Conseil constitutionnel en ce qui concerne la cohabitation entre l'enseignement public et l'enseignement privé,
- et enfin la question d'actualité de la communauté de travail. Je serai prudent dans la mesure où nous sommes saisis de la loi tendant à garantir la parité du financement des écoles élémentaires publiques et privées sous contrat d'association qui accueillent des élèves scolarisés hors de leur commune de résidence.

M. le président, permettez-moi d'abord de vous remercier de votre invitation. Contrairement à l'apparence que j'ai donnée, j'ai beaucoup hésité à répondre positivement à votre invitation. Président du Conseil constitutionnel, je suis sorti après plus de 25 ans de la politique et je n'ai pas l'intention, fût-ce lors d'un congrès d'y revenir.

1959-2009, 50^{ème} anniversaire de la loi du 31 décembre 1959 si essentiel pour le statut de l'école privée, elle doit beaucoup à l'action et à la détermination de mon père. Est-ce à moi de parler de l'action politique de mon père ? Je ne le crois pas, je n'ai pas le recul suffisant pour vous faire part des raisons du combat politique de mon père ; j'ai donc à nouveau hésité. Finalement, j'ai accepté. Sij'avais su que Nicole Fontaine était là, j'aurais carrément refusé car elle est beaucoup plus compétente que moi pour évoquer ces questions.

La genèse de la loi du 31 Décembre 1959 :

J'ai étudié les archives de mon père, je me suis souvenu aussi des conversations que j'avais avec lui à la fin de sa vie. Il a voulu en se promenant avec moi le long des berges de la Loire me faire passer un certain nombre de messages. J'étais à l'époque dans l'action politique, j'allais devenir Ministre de l'Intérieur et donc chargé des Cultes.

Je me souviens aussi des conversations avec un homme d'exception, qui a tant compté dans la genèse de cette loi, un homme d'une intelligence, d'une lucidité et d'un charisme exceptionnels, au centre de l'itinéraire de ma famille. Je veux parler de Mgr Arthur Elchinger, je l'ai connu évêque coadjuteur, je l'ai rencontré évêque de Strasbourg, je l'ai fréquenté ancien évêque de Strasbourg.

En 1959, ils étaient convaincus de leurs responsabilités au regard du problème de la place en France de l'enseignement privé. J'ai trouvé un papier que mon père a laissé dans ses archives : « *Je suis le fils de l'enseignement public, je dois tout à la communale, je dois tout au maître de l'enseignement public mais j'ai compris à travers l'enseignement de mes maîtres qu'il y avait une liberté à défendre, celle de l'enseignement* ».

A travers cette loi comme à travers quelques autres, mon père a voulu fonder définitivement la place de l'enseignement privé dans notre système éducatif.

Mon père avait été affecté par la position adoptée par le Congrès du syndicat des instituteurs à la veille de la guerre qui, dans sa majorité, avait prôné une attitude d'extrême pacifisme à l'égard du régime hitlérien. Constatant que pendant la guerre, des professeurs et des élèves chassés de l'enseignement public pour des raisons raciales ou pour d'autres motifs, avaient trouvé asile dans des établissements privés à caractère confessionnel, mon père avait estimé alors, fort de cette histoire de la France, que le moment était venu en 1959 de fonder un véritable statut de l'enseignement privé.

D'autant plus que cet enseignement privé qui avait reçu de nombreuses subventions lors du régime de Pétain, avait vu celles-ci supprimées sous la 4^{ème} République et se trouvait confronté à des perspectives très sombres. 90 % de l'enseignement privé de l'époque était catholique. Cette question de l'enseignement privé et de sa pérennisation devint sous la 4^{ème} République une question nationale qui déchira les Français, un enjeu politique qui opposait les uns aux autres. Mon père ne voulait pas que le problème de la liberté de l'enseignement demeure une question qui déchire les Français.

Il était évident à l'époque que l'épargne des ménages qui plaçaient leurs enfants dans les écoles privées ne suffirait plus ou pas longtemps à assurer un bon fonctionnement aux établissements privés. Cette intolérance à l'égard de l'enseignement privé, développée par les partis politiques avait profondément choqué l'élève de l'enseignement public qu'avait été mon père. Les uns réclamaient une stricte application de la règle sur la séparation de l'Eglise et de l'Etat et attendaient avec impatience le temps où tous les petits Français intégreraient l'enseignement public et laïc. Du côté catholique, on ne désarmait pas et on l'entendait se battre pour avoir le droit d'exister. Il y avait de très nombreuses manifestations dans l'Ouest de la France et j'ai trouvé une note de mon père assez dure à l'égard de Mgr Cazaux, évêque de Luçon qui envisageait de déclencher une guerre de l'impôt pour exister. Meurtri par toutes ces réactions à la fois de l'enseignement public et de certains de l'enseignement privé, il considérait avec Mgr Elchinger que le temps était venu de mettre un terme à ces affrontements politico-religieux. Je passe sur l'histoire de la 4^{ème} République, sur l'histoire de ce slogan qui faisait rage « *Argent public, école publique, argent privé, école privée* ».

L'action de mon père était marquée par 3 principes essentiels :

- 1^{er} principe, l'enseignement est une obligation de l'Etat et doit relever en France du service public de l'éducation.
- 2^{ème} principe, qui dit service public ne dit pas monopole et ne doit pas aboutir à faire disparaître une liberté.
- 3^{ème} principe, quand une liberté pour subsister doit être aidée, refuser cette aide, c'est refuser la liberté.

Voilà les principes qui l'ont guidé dans l'élaboration de cette loi. Il ajoutait, pour bien se faire comprendre, que : la presse est une entreprise privée, si l'Etat ne l'aide pas, il n'a plus la liberté de la presse. Pour l'éducation et pour l'école, c'est la même chose !

Les débats furent difficiles et délicats. Les critiques furent nombreuses à gauche, même à l'intérieur de la droite. J'ai trouvé des documents dénonçant une remise en cause du principe hérité de la Révolution et des Républicains, de l'enseignement public laïc et de la séparation de l'Eglise et de l'Etat. Mon père, Premier Ministre, a dû affronter la démission d'un ministre, gérer des tensions avec certains responsables de l'Enseignement catholique. Je pense à tous ceux qui n'acceptaient pas l'idée même d'un contrat et voulaient que l'Etat distribue des subventions à l'enseignement privé et qu'il les répartisse en fonction de ses critères. Cette attitude allait immanquablement aboutir à remettre en cause la liberté de l'enseignement et de l'enseignement privé.

Il y a eu des manifestations très dures du Comité national de l'action laïque, de la fédération de l'Education nationale, du syndicat national des instituteurs, de la Ligue française, avec des arguments forts comme le slogan cité au sujet de la séparation de l'Eglise et de l'Etat : *« Ne revenez pas sur la Révolution française et sur le principe essentiel de la Déclaration des droits de l'Homme et des citoyens qui sépare la zone publique de la zone privée. Nous avons lutté, et la Révolution en est l'un des principes, contre cette Eglise catholique qui s'occupe de tout, qui gère tout. Ne revenons pas au fait que l'éducation, la formation de nos jeunes soient de la responsabilité de maîtres qui ne dépendent pas de l'Etat ».*

Mais mon père considérait alors que l'enseignement privé ne menaçait pas l'Etat, au contraire si l'on n'assurait pas à l'enseignement privé sa pérennisation, l'Etat serait atteint. Les débats parlementaires furent difficiles et aboutirent finalement à la loi du 31 décembre 1959. J'ai retrouvé dans un carton à l'écart, toutes les lettres d'injures que mon père avait gardées, souvent anonymes, parce qu'il était l'auteur de cette loi et du fait de la défaillance du ministre, il avait été forcé de se mettre en première ligne à l'Assemblée nationale, assumant totalement cette loi. A l'époque, il a reçu le soutien et l'appui du général de Gaulle, président de la République.

11.12 Livre Blanc UNETP : Un souffle pour préparer aux métiers de demain



*« Un souffle
pour
préparer
aux métiers
de demain... »*



*L'Union Nationale de l'Enseignement Technique Privé (UNETP) a souhaité, au cours du premier semestre de l'année 2007, rappeler à l'ensemble de ses partenaires ce qui fonde son action professionnelle et les objectifs fixés pour les cinq années à venir. Les élections présidentielle et législative du printemps et la nomination du nouveau Secrétaire Général de l'Enseignement Catholique en septembre prochain créent **un contexte unique et particulier** permettant l'expression de la participation originale de l'UNETP au service public d'éducation français.*

*L'UNETP appartient à l'enseignement privé qui scolarise plus de 2 millions d'élèves - de la maternelle au post-baccalauréat - soit 20 % de l'effectif total des jeunes, dans une proportion stable : 16 % des élèves dans le premier degré, et autour de 21 % dans le second degré. Les effectifs accueillis dans les établissements adhérents de l'UNETP **représentent 90 % de l'enseignement technique privé.***

L'UNETP apporte sa contribution spécifique au débat sur l'éducation et la formation que l'année 2007 ne manquera pas d'initier.

En rédigeant ce Livre Blanc, sept grands objectifs sont poursuivis par l'Union :

- 1. Être le partenaire reconnu de l'enseignement technique privé auprès des ministères de tutelle.*
- 2. Participer pleinement à l'élaboration des futurs parcours de formations diplômante et qualifiante.*
- 3. Promouvoir l'enseignement technologique et professionnel auprès de tous les jeunes et de leurs familles en proposant des parcours de réussite individualisés.*
- 4. Affirmer une image d'acteur original et incontournable de la formation auprès des régions.*
- 5. Favoriser l'évolution du métier d'enseignant en privilégiant la relation au jeune et à l'entreprise.*
- 6. Réaffirmer le rôle des chefs d'établissement dans la constitution de leurs équipes pédagogiques.*
- 7. S'impliquer auprès des acteurs économiques (entreprises, syndicats, branches professionnelles et fédérations) pour un partenariat école-entreprise efficace.*

I - UNE IDENTITÉ EN CONSTANTE ÉVOLUTION

1.1 ... *Un syndicat d'établissements et de chefs d'établissements*

L'Union Nationale de l'Enseignement Technique Privé, fondée en 1934, est à la fois un syndicat d'établissements (lycées technologique [LT] et professionnel [LP], centres/unités de formation d'apprentis [CFA/UFA] et centres de formation continue/permanente [CFC/CFP]) et un syndicat de personnes (chefs d'établissements, adjoints, ...) comme le mentionne l'article 1 de ses statuts : « ... des chefs d'établissements ... et d'établissements scolaires ..., agissant tant en leur qualité de dirigeant qu'en celle de représentant des établissements ... ». Elle œuvre pour l'étude et la défense des intérêts d'ordre professionnel, moral, économique et technique de la profession qu'elle représente. Comme les personnes morales et physiques qui la composent, l'objet de l'Union est double. Elle se propose de défendre non seulement les intérêts professionnels de ses membres, mais aussi les intérêts des établissements eux-mêmes.

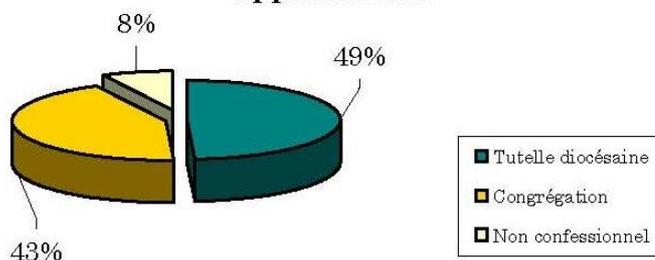
Si l'UNETP est en grande majorité composée d'établissements de l'enseignement catholique, des établissements non confessionnels, mais à but non lucratif, en font également partie. Les

structures de formation des chambres de commerce et d'industrie sont des membres potentiels.

L'UNETP est administrée par un Conseil d'administration et un Bureau dans lesquels sont représentés les différents ordres d'enseignement : second cycle court (LP, CFC/CFP et CFA/UFA préparant des diplômes de niveau similaire au LP), second cycle long et enseignement supérieur (LT, CFC/CFP et CFA/UFA préparant des diplômes de niveau similaire aux LT, enseignement supérieur dans les mêmes conditions). Dans chaque académie, l'UNETP est représentée par un délégué régional, un ou plusieurs délégués régionaux adjoints et un correspondant régional formation.

Enfin, l'Union promeut la formation de ses enseignants et de ses cadres par l'activité de trois Centres Nationaux de Formation basés à Lille, Lyon et Nantes.

Appartenance



Près de la moitié des établissements ont une tutelle diocésaine, le reste se répartissant entre les congrégations et le secteur non confessionnel.

1.2 ... Une mission exercée dans un cadre législatif en évolution

L'enseignement technique privé trouve son origine dans la volonté de trois acteurs d'apporter à la Nation les travailleurs dont elle avait besoin au début du XX^{ème} siècle. Les congrégations religieuses féminines (formations sociales) et masculines (formations industrielles), accompagnées par des chefs d'entreprises industrielles en lien avec leurs paroisses d'implantation, impulsèrent un mouvement de grande ampleur. La loi Astier de 1919 va être le catalyseur du développement des écoles techniques privées en leur donnant une assise et une reconnaissance nationale. La nécessité de structurer l'activité de formation apparaît rapidement. A la demande de la Commission permanente de l'Épiscopat, le Père La Mache, directeur d'une école technique sur Lyon, fonde l'UNETP le 14 décembre 1934.



Jusqu'en 1959 les établissements assurent, sur leurs propres ressources et avec la participation des familles, leur fonctionnement, la rémunération des personnels (enseignants et non enseignants), la formation professionnelle des maîtres, les investissements immobiliers ainsi que les matériels et les outillages pédagogiques. **L'année 1959 constitue un tournant dans les relations de l'État avec l'enseignement privé.** Celles-ci vont en effet se renforcer et contribuer à préciser, à améliorer, par la création du contrat, le fonctionnement des établissements ainsi que le statut des enseignants.

La loi n° 59-1557 du 31 décembre 1959, dite Loi Debré, va définir les rapports actuels de l'État avec l'enseignement privé, en instaurant la notion de contrat qui lie chaque établissement avec l'État, définissant pour les deux parties leurs droits et leurs devoirs (cf. 2.2). Par les Accords Lang-Cloupet du 13 juin 1992, l'État reconnaît officiellement la contribution de l'enseignement privé au

système éducatif en améliorant sa participation financière au fonctionnement des établissements privés sous contrat et en confortant le statut des personnels : augmentation du forfait d'externat ; financement des documentalistes ; amélioration de la prise en charge de la formation initiale des enseignants, de leur recrutement et de leur retraite... Enfin, la loi n° 2005-5 du 5 janvier 2005, dite loi Censi, vise à améliorer la situation des maîtres des établissements privés sous contrat sur quatre points : clarification de la nature du contrat liant les enseignants à l'État en affirmant leur qualité d'agent public ; institution d'un régime de retraite additionnel permettant aux enseignants de l'enseignement privé sous contrat d'arriver en cinq ans au même niveau que leurs homologues du public ; suppression progressive sur cinq ans de l'indemnité de départ en retraite ; redéfinition du régime social de prévoyance.

L'enseignement privé sous contrat évolue ainsi dans un périmètre institutionnel clairement défini qui doit lui permettre de vivre pleinement la mission de service public qui lui est confiée par l'État : la formation et l'éducation de la jeunesse.

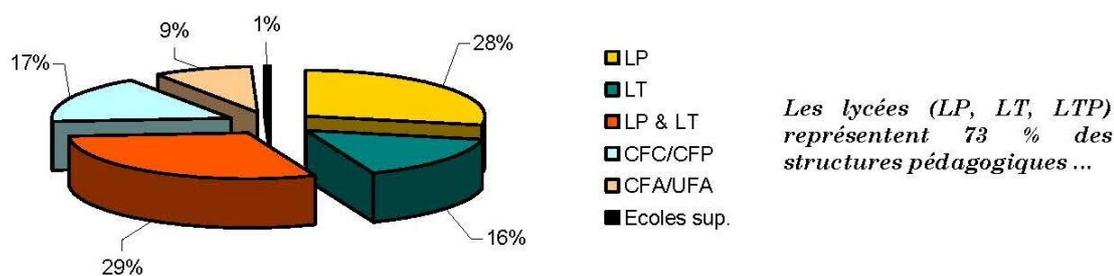
Désormais, un défi reste à relever, celui de l'adaptation du fonctionnement des établissements d'enseignement privés aux principes édictés par la Loi Organique relative aux Lois de Finances (LOLF) du 1^{er} août 2001 et des obligations de résultats qu'elle assigne à toutes les missions de service public dans une logique d'optimisation des ressources de l'État.

A ce titre, l'enseignement technologique et professionnel privé doit :

- penser son organisation en pôles de compétences/métiers ;
- diversifier ses voies de formation ;
- adapter son offre de formation en s'associant pleinement aux cartes régionales de formation pour répondre aux besoins de l'économie ;
- permettre aux jeunes de construire un projet de vie professionnelle.

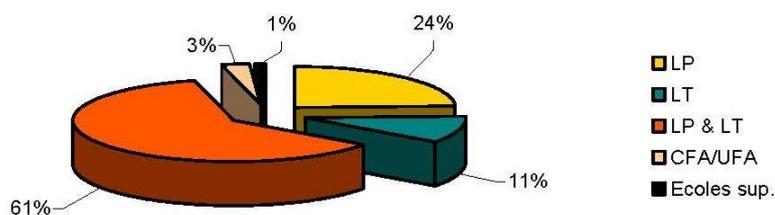
1.3 ...Un réseau d'établissements : cartographie et statistiques

900 structures

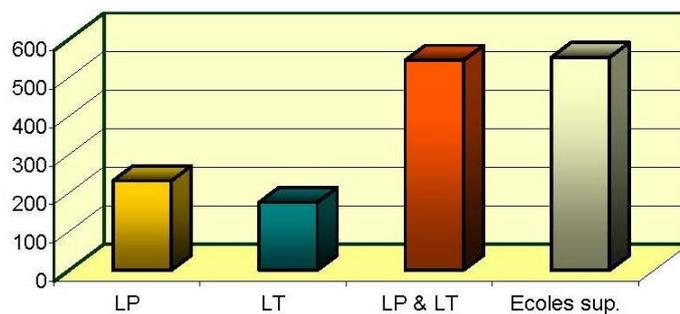


240 277 élèves

... et scolarisent 96 % des élèves (hors CFC/CFP).



Effectifs moyens des établissements



Le réseau de l'enseignement technique privé se caractérise par une majorité d'établissements à faible effectif et la présence de structures importantes scolarisant la majorité des élèves.

II – CULTIVER UNE FORCE, ENTRETENIR UNE DIFFÉRENCE

2.1 ... Une référence au sein de l'enseignement privé

L'enseignement technique privé dispose d'une personnalité autonome depuis ses débuts et sa situation est unique de par la volonté des fondateurs de l'UNETP en 1934 que furent Monseigneur Richaud, président du Comité National de l'Enseignement Libre (CNEL) et les Pères Piettre, Verhelst et La Mache (directeurs d'écoles techniques). Ce dernier, président fondateur, déclara devant le cardinal Richaud lors du congrès du 25^{ème} anniversaire de l'Union :

« Vous avez le souci, Éminence, de placer notre enseignement sur son terrain propre, qui lui impose une situation particulière dans l'ensemble de l'enseignement libre. Sans doute, nous poursuivons le même but final, mais nous nous trouvons, par notre mission même, insérés dans ce complexe qu'est l'organisation professionnelle ... Nous tromperions les familles qui nous confient leurs enfants si nous ne préparions pas ceux-ci à l'entrée dans la vie du travail réel ... En échange du service que nous rendons en préparant de jeunes travailleurs, par une bonne formation professionnelle et morale, nous avons droit de compter sur la Profession, sur sa protection et son soutien ... La législation - et en particulier les dispositions libérales sur la taxe d'apprentissage - font à notre enseignement technique une situation unique dans le bloc de l'enseignement libre. C'est cette sorte de personnalité autonome que vous désirez ... ».

L'enseignement technique privé se situe très majoritairement dans la sphère de l'enseignement catholique ; il y a toute sa place, et participe activement à la vie institutionnelle, sociale et politique de la branche professionnelle de l'« enseignement privé sous contrat ».

Cependant, orienté vers les formations professionnelles et l'alternance école/entreprise, il prépare les jeunes au travail et donc maintient un contact étroit avec le monde professionnel. Il se doit de connaître les évolutions actuelles et prévisionnelles du marché de l'emploi pour mieux agir sur l'orientation des jeunes, des programmes et des formations dispensées dans ses établissements. Il doit répondre aux besoins des entreprises en bénéficiant de la taxe d'apprentissage versée au profit des établissements d'enseignement technique.

Il est de plus en plus en contact avec les structures ministérielles, les autorités déconcentrées et décentralisées en charge du travail, de la cohésion sociale, de la formation professionnelle, de l'apprentissage et de l'insertion professionnelle des jeunes.



L'enseignement technique réalise l'unité entre la théorie, apprise et comprise, et la pratique de la technique. Il fait appel très vite à la responsabilité en considérant le jeune non comme un « objet à modeler mais comme un sujet à appeler ».

Il s'adresse à tous, sans exclusive et sans distinction d'origines et de croyances. Les principes du catholicisme social guident l'ensemble de son action pédagogique (le projet d'établissement), les attitudes et comportements de tous les personnels concourant à la formation technique, l'édification personnelle et chrétienne des jeunes.

2.2 ... Une mission de service public

L'enseignement technique privé est lié au service public d'éducation par un contrat d'association avec l'État. Celui-ci se caractérise par un **contrôle** de l'État en matière de qualification des professeurs, de fonctionnement pédagogique et de gestion mais aussi par une **contribution** aux frais de fonctionnement (personnel enseignant et manuels pédagogiques) des établissements.

Les établissements trouvent leur originalité dans **une longue tradition de vie associative**. Chaque établissement est autonome dans le cadre de la loi 1901, libre d'exprimer son dynamisme éducatif, pédagogique et spirituel autour d'un projet d'établissement spécifique, adapté au public qu'il accueille et au territoire dans lequel il s'inscrit.

Cette mission s'exprime aujourd'hui dans :

- **l'engagement** en faveur de l'insertion professionnelle et sociale des jeunes, en particulier les plus défavorisés ;
- **le développement** de la formation sous toutes ses formes : scolaire, apprentissage, continue dans le cadre du concept de « *Lycée des Métiers* » ;



- **la lutte** contre l'échec scolaire et la déscolarisation pour permettre à chaque jeune de quitter le système scolaire avec un diplôme ;
- **l'attention particulière** aux procédures d'orientation et un suivi systématique du jeune en cours de formation et après son départ de l'établissement, avec ou sans diplôme ;
- **la valorisation** de la voie professionnelle et technologique comme une voie originale de réussite personnelle ;
- **la volonté de modernisation** et d'adaptation permanente aux réalités économiques et sociales avec notamment :
 - un partenariat école-entreprise renforcé ;
 - une reconversion encouragée des professeurs ;
 - une adéquation des filières de formation aux besoins des bassins d'emploi ;
 - une aide et un accompagnement systématique vers l'insertion sociale et professionnelle ;
 - une ouverture à la coopération internationale et un renforcement des partenariats européens ;
 - une diffusion et l'utilisation des nouvelles technologies.

Ainsi les établissements sous contrat d'association de l'enseignement technique privé concourent à la réalisation des objectifs du système éducatif français et y apportent, par leur spécificité, **une richesse supplémentaire**. Cette association n'est pas une assimilation laissant augurer d'une éventuelle intégration à l'enseignement public et elle ne peut considérer l'enseignement technique privé sous contrat comme un supplétif ou un recours, mais bien comme un **partenaire original et reconnu**, soucieux de conserver son autonomie et **sa liberté d'action**.

2.3 ... Un réseau d'établissements dimensionné au territoire

L'implantation des établissements de l'Union s'explique par l'histoire, **dans une antériorité d'existence** avant le développement de l'enseignement technique public qui s'opère surtout après la seconde guerre mondiale. Elle est marquée par une répartition harmonieuse sur l'ensemble du territoire français avec des pôles régionaux forts (cf. carte ci-après) et une présence dans les grandes agglomérations françaises.

De plus, les établissements de l'Union sont bien souvent associés à des réseaux qui peuvent regrouper des établissements des premier et second degrés à vocation d'enseignement général. Ces réseaux constitués donnent ainsi plus d'influence et de poids aux établissements de l'Union, dans les territoires où se développent leurs actions.

L'antériorité de l'Union lui permet de conserver des spécificités qui en font sa force, essentiellement par :

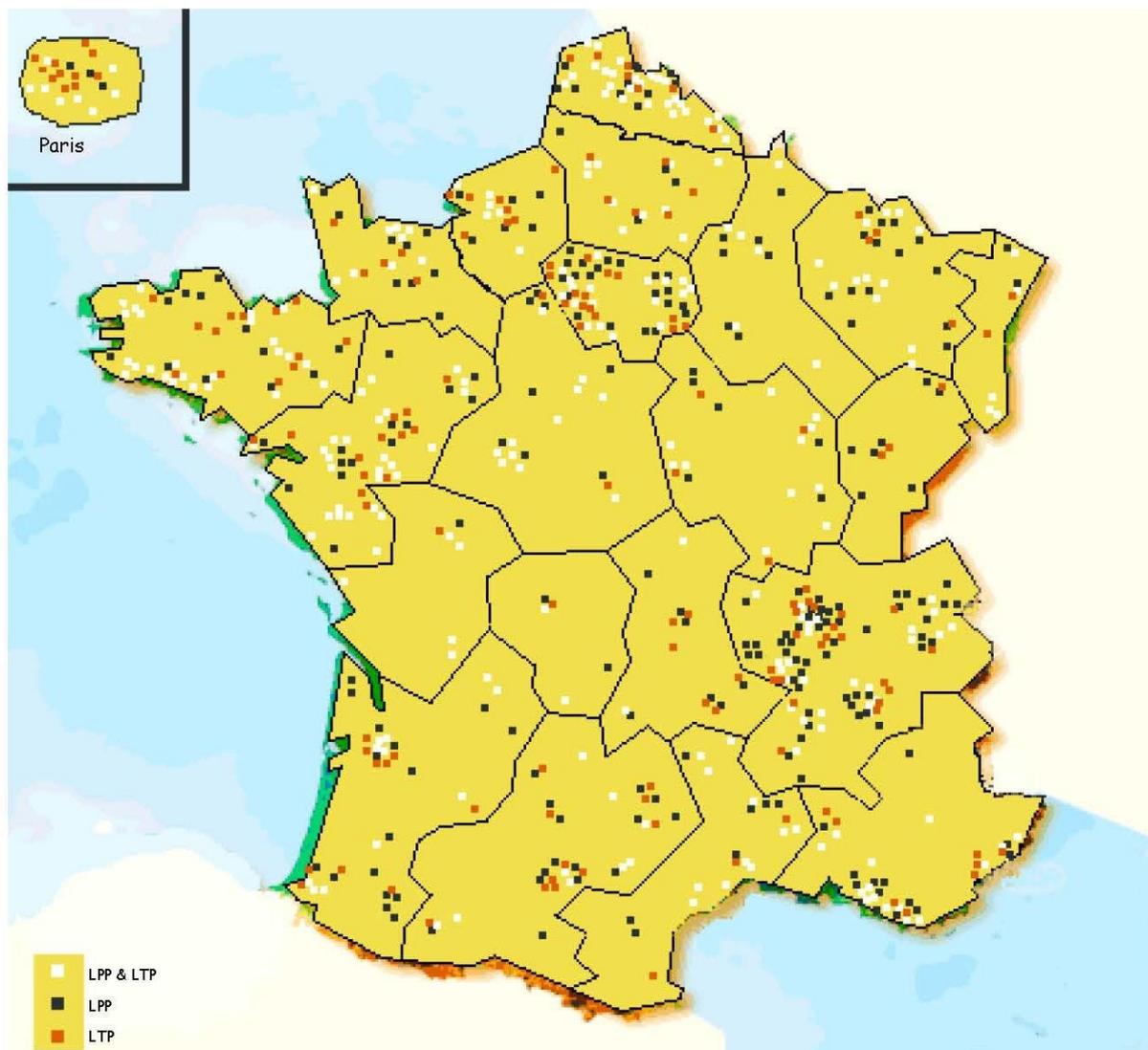
- **une compréhension des réalités locales** encouragée par des conseils d'administration constitués d'entrepreneurs et d'élus locaux, par une présence d'établissements sur tout le territoire national sans exception ;
- **une adaptation aux diversités régionales** ainsi qu'une totale autonomie et liberté des établissements leur permettant de répondre aux besoins de formations des entreprises, des familles et des élus ;
- **des relations étroites avec les entreprises** et une implication remarquable dans la vie économique locale, des relations vivifiées par la présence dans les entreprises de personnels formés dans les établissements de l'Union ;
- **une culture du réseau** et des partenariats avec les entreprises, les associations, les institutionnels ;

- **une ouverture** européenne et internationale stimulée par les activités du Réseau National d'Enseignement Supérieur Professionnel privé (RENASUP).

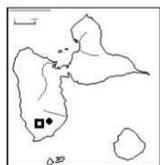
Si l'Union revendique ses racines, elle inscrit ses actions et son dynamisme **dans un présent en constante construction**. C'est ainsi qu'elle oriente son activité dans les domaines suivants :

- des partenariats et des liens institutionnels forts avec des organismes professionnels reconnus : Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique (SGEC), Mouvement des Entreprises de France (MEDEF), Fédération Nationale des Organismes de Gestion de l'Enseignement Catholique (FNOGEC), Fédération des associations pour la formation et la promotion professionnelles dans l'enseignement catholique (FORMIRIS), Réseau National d'Enseignement Supérieur Professionnel privé (RENASUP), Union Nationale des Associations des Parents d'élèves de l'Enseignement Libre (UNAPEL), Au Service de la Profession (ASP), Organisme Paritaire Collecteur Agréé Enseignement et Formation Privés (OPCA-EFP), Centre National de Formation de l'Enseignement Technique Privé (CNFETP), Mutuelle Saint-Christophe Assurances (MSC Assurances), ... ;
- le développement d'une coopération internationale avec, principalement, des pays européens et des pays francophones ;
- le soutien à la création de CFA et CFC/CFP dans tous les établissements (cf. carte ci-après) ;
- des relations suivies avec tous les **ministères impliqués**.

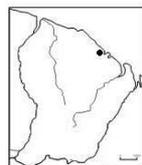
Répartition des lycées professionnels et technologiques en métropole et dans les DOM-TOM



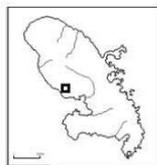
Guadeloupe



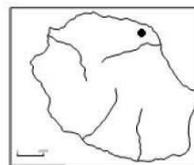
Guyane



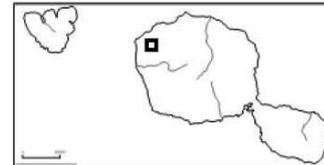
Martinique



La Réunion



Tahiti



□ LPP • LPP & LTP

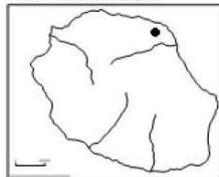
Répartition des centres de formation continue/permanente et des centres de formation d'apprentis en métropole et dans les DOM-TOM



Guadeloupe



La Réunion



• CFP rattaché à un établissement

2.4 ... *Un chef d'établissement responsable et engagé*

La loi organique du 15 mars 1850, appelée loi Falloux, fonde l'existence d'établissements d'enseignement secondaire privés et la loi Astier du 25 juillet 1919 précise les conditions d'ouverture des établissements techniques privés. Ces deux lois, intégrées dans le code de l'éducation, reconnaissent le droit à l'existence d'établissements d'enseignement privés et donnent au chef d'établissement la capacité, sous certaines conditions, « d'ouvrir » un établissement privé selon le droit fondamental reconnu par la Constitution de 1958 : la liberté d'enseignement. De ce fait, **le chef d'établissement privé est la personne physique seule responsable** de l'établissement qu'il a ouvert et qu'il dirige. La loi Debré de 1959 reconnaît sa responsabilité comme cosignataire du contrat passé entre l'établissement privé et l'État.

Le chef d'établissement, à la différence des enseignants, n'est pas un agent de l'État même s'il peut conserver un contrat d'enseignement tout en assumant la direction d'un établissement. Il demeure une personne **de droit privé** dans la mesure où il est signataire d'un contrat de travail avec l'organisme de gestion qui l'embauche. S'il appartient au réseau de l'enseignement catholique, il reçoit de l'autorité qui le nomme une mission d'église.

La complexité de son statut juridique se traduit pour le chef d'établissement par des **responsabilités multiples** :

- **le recrutement** des élèves et l'engagement à dispenser la formation que demandent les parents ;
- **il est l'interlocuteur privilégié** et quasi exclusif des autorités académiques, des pouvoirs publics à qui il répond : suivi des effectifs des élèves, gestion des carrières des enseignants, respect des programmes scolaires officiels, gestion des forfaits financiers de l'État et des régions ;
- **il est responsable** pénalement et civilement ;

- **il est le principal animateur** de la communauté éducative, le garant du « *caractère propre* » de l'établissement dans le réseau de l'enseignement catholique, le promoteur de **la vie pastorale** ;
- **une implication** croissante avec les services de l'éducation et de la formation des conseils régionaux.

Le poids croissant des responsabilités et des obligations administratives accapare le chef d'établissement qui cultive sa différence avec ses collègues de l'enseignement public par les points suivants :

- **une démarche de manager** pour piloter les ressources humaines de l'établissement (enseignants, cadres et personnels) et les amener à s'impliquer dans des projets de développement ;
- l'importance et l'originalité **du projet d'établissement** qui doit être conduit en référence à une histoire et intégré dans le présent ;
- **une attention constante** aux évolutions - économique, pédagogique, institutionnelle - pour adapter et moderniser en permanence l'établissement à de nouvelles réalités professionnelles ;
- **une capacité à innover**, à mener des projets et des actions, à adapter les structures de formations de l'établissement aux réalités locales ;
- **une dimension relationnelle** très développée pour représenter l'établissement dans toutes les instances consultatives et décisionnaires en région, qu'elles soient institutionnelles, associatives ou économiques.

L'ensemble des responsabilités et des missions inhérentes à la fonction de chef d'établissement font de lui un véritable **cadre dirigeant** dans le cadre d'une association à l'État dont l'objet spécifique demeure la formation et l'éducation des générations.

2.5 ... Une formation au « métier d'homme »

La participation de l'UNETP au service public d'éducation est crédible, reconnue et appréciée, car les établissements de son réseau sont ouverts à tous. **Refusant l'élitisme et osant croire que l'École est utile pour tous**, l'Union reconnaît, avec fermeté, le caractère unique de chaque élève et l'accueil qui lui est fait, tel qu'il est, dans ses établissements. C'est ainsi que l'action collective prend du sens dans la recherche constante des capacités, des faiblesses et des potentialités propres de chaque élève. **Oser la différence** pour refuser la standardisation des élèves et des individus demeure une conviction profonde. Nous oeuvrons pour faire émerger le projet professionnel du jeune en cohérence avec ses aspirations personnelles.

Si l'enseignement général, premier et second degrés, a pour vocation première d'éduquer et d'amener le jeune à préciser son parcours de formation, il constitue bien une étape dans la vie du jeune. L'enseignement technologique et professionnel va beaucoup plus loin car il ambitionne une formation globale du jeune allant **de l'éducation à la formation**, visant une entrée dans le monde professionnel et une insertion sociale. Il s'agit bien de former les femmes et les hommes, **richesses indispensables** au développement harmonieux de notre société.



Cette préoccupation permanente de l'approche globale de la formation du jeune est visible dans

les projets d'établissements où se trouvent déclinées valeurs humaines et orientations éducatives vécues au quotidien. On peut traduire celles-ci par des mots-clefs (responsabilité, autonomie, liberté, honnêteté, souci d'autrui, dimension collective) et par une prise en considération de chaque individu identifié dans la communauté éducative.



Plus particulièrement, la tradition éducative des établissements, ancrée dans leur histoire, leur a permis de développer des **compétences uniques** et reconnues concernant la prise en charge des jeunes en difficultés et l'accueil des 14/16 ans notamment par la mise en place de **l'apprentissage junior**. Cette tradition éducative incomparable, la promotion de l'égalité des chances pour tous et la volonté d'accompagner le jeune jusqu'à l'emploi, donnent sens, au quotidien, à leurs actions. **L'évolution des procédures d'orientation** de l'enseignement, en fin de classe de 3^{ème} notamment, renforce cette caractéristique.



III – NOTRE VOLONTÉ, NOS PROPOSITIONS

3.1 ... *Accompagnement vers l'insertion sociale et professionnelle*

Les sorties sans qualification du système scolaire demeurent trop nombreuses, le phénomène de la déscolarisation reste profondément présent et l'entrée dans le monde du travail se complexifie. Devant cette situation, nous réaffirmons notre volonté de ne laisser personne « *au bord de la route* » en demandant avec conviction :

- **le maintien** et le développement des sections de 4^{ème} et 3^{ème} en LP quelle qu'en soit la forme (découverte professionnelle, apprentissage junior, préapprentissage, ...) ainsi que la possibilité de créer le dispositif adapté au public accueilli et à la réalité du territoire de l'établissement ;
- **Pouverture** et la généralisation de dispositifs permettant d'accompagner les jeunes les plus fragiles vers une insertion sociale et professionnelle maîtrisée. Le concept d'« *école de la seconde chance* » peut être une illustration concrète de ces dispositifs. L'association à la mission générale d'insertion de l'enseignement public, traduite dans les académies par la création de pôles d'insertion, constitue une piste de travail incontournable ;
- **la possibilité** d'expérimenter systématiquement tous les dispositifs pédagogiques créés par le Ministère de l'Éducation Nationale au même titre que les établissements publics afin d'y apporter l'expertise de notre Union ;
- **la prise en compte** des travaux du Groupe de Recherche d'Études et de Prospective (GREP) de l'UNETP par le Ministère de l'Éducation Nationale, reflets du dynamisme créateur de tous les établissements du réseau ;
- **la mise en place**, au sein des établissements, de cellules d'accompagnement et de suivi des jeunes diplômés pour que ceux-ci y trouvent les conseils, les aides, les soutiens utiles pour l'entrée dans leur vie d'adulte responsable (famille, société, emploi) ;
- **la participation** à l'effort national, dans le cadre de la loi du 11 février 2005, en faveur de la scolarisation des adolescents présentant un handicap ou ayant des besoins éducatifs particuliers. Cette participation doit se traduire par la création de structures adaptées dans les établissements, comme les Unités Pédagogiques d'Intégration (UPI), et par une politique active de différenciation pédagogique ;
- **la mise en réseau** systématique, sur tout le territoire national, des collèges et lycées de l'enseignement privé, par la signature de conventions de partenariats ;
- **l'invitation à penser**, expérimenter et développer toutes les modalités d'orientation en s'appuyant d'abord sur tous les concepts existants porteurs de sens et reconnus pour l'efficacité de leurs résultats, notamment ceux qui promeuvent **l'orientation positive** et les parcours des métiers. Ces concepts expertisés conjointement par l'UNETP et le Ministère de l'Éducation Nationale seront pilotés par des professionnels sur des postes budgétés ;
- **des moyens supplémentaires** à l'État, humains et financiers, pour tous les établissements de l'Union afin de financer un véritable dispositif d'insertion sociale et professionnelle des jeunes, adapté à la réalité du territoire dans lequel évolue chaque établissement. Bien sûr, dans la limite des moyens spécifiques dont l'enseignement public bénéficie et au nom de la parité mais également dans le cadre défini par la LOLF qui fixe et encadre désormais les dépenses publiques.

3.2 ... Adapter les outils de gestion et d'animation des ressources humaines

La loi Censi de 2005 a confirmé le statut des enseignants de l'enseignement privé sous contrat en rappelant que ceux-ci étaient bien **des agents publics de l'État et en aucun cas des fonctionnaires**. Mais pour mieux répondre aux exigences de l'évolution de l'enseignement technologique et professionnel privé, ainsi qu'au management des ressources humaines par les chefs d'établissements, il est indispensable de penser à une **nouvelle forme de pilotage de la carrière**, du statut et des mutations des enseignants ainsi que de leur formation professionnelle continue.

Dans cet esprit nous suggérons :

- **l'évolution du statut de l'enseignant** lui permettant d'accueillir dans une classe un public mixte constitué de jeunes en formation initiale sous statut scolaire et en apprentissage ;
- **la possibilité pour un enseignant** de constituer son temps de service aussi bien en formation initiale qu'en formation continue dans le cadre du concept reconnu de « *Lycée des Métiers* » ;
- **la reconnaissance d'un statut de consultant** d'entreprise pour les enseignants qui participeraient activement au développement de la formation professionnelle continue ;
- **la mise en place de dispositifs adaptés** facilitant la reconversion et/ou le transfert des enseignants entre unités pédagogiques ;
- **l'organisation des mutations annuelles** des enseignants en cohérence avec le projet d'établissement et les orientations stratégiques développées par le chef d'établissement ;
- **le refus de « saucissonner »** les services des enseignants sans prendre en

considération l'efficacité pédagogique auprès des élèves ;

- **l'obligation et la généralisation des stages** en entreprises pour tous les enseignants intervenant dans les établissements de l'Union ;
- **un accroissement significatif** des crédits nécessaires à la formation professionnelle continue des enseignants dans le cadre de la Fédération FORMIRIS ;
- **une totale égalité de traitement** des enseignants de l'enseignement privé avec ceux du public (salaire, retraite, prévoyance).

Ces propositions visent à réaffirmer le rôle des chefs d'établissement dans **la constitution de leurs équipes pédagogiques** et à donner une portée concrète au principe consacré par **la cour de cassation**.

Cette juridiction supérieure, dans son dernier avis relatif aux liens existants entre les enseignants et les établissements de l'enseignement privé confirme « **qu'ils sont intégrés de façon étroite et permanente dans la collectivité de travail de leur établissement** ».



3.3 ... Vivre autrement notre mission de service public

La déconcentration et la décentralisation redessinent les rapports décisionnels en matière de formation initiale et continue ; l'échelon régional devient primordial dans la construction des cartes de formations. Dans un contexte démographique français bipolaire - régions en croissance ou décroissance - les tensions s'exacerbent entre les structures de formations publiques et privées. Elles génèrent une concurrence déséquilibrée car les rectorats sont juges et parties en autorisant les ouvertures de formations, en priorité dans les établissements publics. Les régions soucieuses des deniers publics suivent ce mouvement. Nos établissements sont donc confrontés à des pratiques concurrentielles qui se manifestent par :

- **un traitement calendaire décalé** de nos demandes d'ouverture par rapport à celles des lycées publics ;
- **un non respect** du protocole signé entre l'Éducation nationale et l'Enseignement catholique le 27 juin 1996 portant sur l'obligation contractuelle de communiquer les effectifs élèves et enseignants à l'État (protocole enrichi d'un avenant du 14 mai 2004). La multiplication des applications informatiques imposées dans les académies est contraire au Protocole qui ne porte pas sur les modalités de transfert de données. Ces applications constituent de plus en plus un véritable « *pilotage* » des établissements de l'Union par des contraintes et des quotas contraires à la loi et à la liberté d'enseignement. Cette évolution conduit à une assimilation subie et progressive.
- **un refus de prendre en compte** nos demandes d'ouverture au motif que les formations n'existent pas dans l'enseignement public mais aussi un refus parce qu'elles existent déjà dans l'enseignement public !
- **un refus de mettre en place** des dispositifs expérimentaux dans nos lycées (3^{ème} DP6, apprentissage junior, ...) alors qu'ils apparaissent dans les lycées publics quelques mois plus tard ;

- **une utilisation des études d'opportunité** et de faisabilité faites par nos établissements pour justifier d'ouvertures que l'on voit finalement apparaître dans un établissement public ;
- **un fléchage directif de formation** décidé par le rectorat, en accord ou non avec la région, sur tel ou tel établissement privé sans la consultation et l'accord de son chef d'établissement ;
- **une limitation autoritaire** de nos effectifs par le rectorat en fixant des quotas par section, avec l'inquiétude sous-jacente, mais bien réelle, que la région prenne ses quotas comme base du forfait d'externat (qu'elle assure à nos établissements).

Pour remédier à ces dysfonctionnements, dans chaque région, l'enseignement technique privé doit être véritablement associé à l'élaboration des schémas prévisionnels de formations conduite par la région en lien avec son schéma régional d'aménagement et de développement de son territoire et les besoins des entreprises. Le rectorat ne doit intervenir qu'en qualité d'expert technique.

La référence au fondateur de l'UNETP est nécessaire pour rappeler ce qui constitue le moteur principal de notre action collective : *« Malgré les difficultés actuelles et les menaces d'avenir, ne pensez-vous pas qu'il est réconfortant de constater comment l'immense majorité des écoles est venue à l'Union, comme l'organisation interne de notre enseignement s'est perfectionnée... Nous pouvons nous adapter aux besoins du lieu et du moment : nous pouvons prendre des initiatives dans les méthodes. Si nous devons sacrifier notre liberté, nous aurions perdu notre raison d'être... »* (rapport du Père La Mache de 1952 sur l'originalité de l'Union).

Aujourd'hui, nous ajoutons : liberté qui refuse toute idée ou manifestation d'une intégration et qui, bien au contraire, promeut le respect d'une parité juste et équilibrée entre les deux natures d'enseignement.

3.4 ... Anticiper les besoins nouveaux de formations

La globalisation de l'économie mondiale et l'accélération des mutations technologiques imposent une relecture permanente et une adaptation des référentiels de formations ainsi que la possibilité d'en créer de nouveaux.

Pour répondre efficacement à ce défi et apporter notre contribution à ce mouvement nous souhaitons :

- **la prise en compte de nos demandes** d'ouvertures de formations dans le cadre des orientations définies par le Plan Régional de Développement des Formations Professionnelles (PRDFP) et une instruction technique, rapide et impartiale, par les services compétents de la région et du rectorat ;



- **la participation systématique** aux Commissions Professionnelles Consultatives (CPC) et aux groupes techniques de travail des ministères de tutelle. Cette participation reposerait sur la désignation d'un représentant de l'Union auprès de la direction des CPC. Cette demande est légitime car toutes les parties intéressées en sont membres (administrations, enseignants publics, patronat) à l'exclusion de l'enseignement technique privé sous contrat ;

- **la nomination d'un représentant** de l'enseignement technique privé sous contrat au secrétariat de l'enseignement technique du Ministère de l'Éducation Nationale ;
- **la généralisation d'une démarche qualité** concernant la labellisation « *Lycée des Métiers* » avec, tout particulièrement, une harmonisation nationale et la participation des chefs d'établissements aux commissions académiques de suivi ;
- **la modification du décret n° 95-665** du 9 mai 1995 relatif au règlement général du Brevet de Technicien Supérieur (BTS) qui doit attribuer 120 crédits (ou European Credits Transfer System [ECTS]) et donner ainsi toute sa place au BTS dans le cadre européen du Licence-Master-Doctorat (LMD). Désormais, il est indispensable de prévoir l'accompagnement et l'adaptation des parcours en école et université pour tous les lauréats du BTS par un système de conventions entre organismes de formations. Afin d'assurer leur intégration et leur réussite c'est bien aux établissements d'accueil de reconnaître les points acquis préalablement dans les autres établissements ;
- **l'implantation des formations** au-delà du niveau III dans les établissements d'enseignement technique, notamment les licences professionnelles et les masters ;
- **la mise en place de centres d'examens** dans les pays européens et les pays francophones favorisant le développement de formations professionnelles en dehors du territoire français ;
- **la réforme de la filière Sciences et Technologies Industrielles (STI)** avec un volet « *production* » pour lui conserver une dimension profondément industrielle et professionnelle.

3.5 ...S'impliquer réellement dans la régionalisation ...

La loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales achève le processus de décentralisation de la formation professionnelle des jeunes et des adultes en faveur des régions. Désormais les régions possèdent la compétence pleine et entière sur la politique d'apprentissage et de formation professionnelle qu'elles entendent conduire sur leur territoire. Elles ont également en charge la construction et l'entretien des lycées, ainsi que le recrutement et la rémunération des personnels non-enseignants (ATOS). Pour accompagner cette évolution institutionnelle et pour permettre à nos établissements de mieux répondre aux impératifs de la formation professionnelle issus de la loi de modernisation sociale, il est indispensable que nous obtenions :

- **L'accord pour ouvrir des CFA privés** dans la même logique et sous les mêmes conditions que les CFA publics ;
- **L'assurance que les transferts** de moyens financiers se feront bien entre le forfait de l'État et le forfait de la région suite au transfert des personnels non-enseignants ;



... et la mondialisation

A l'instar de la diversité, de la mixité sociale et culturelle de nos établissements, nous devons de répondre aux besoins exprimés et émergents des établissements de l'enseignement technique privé de pays en voie

- **L'ouverture d'une réflexion constructive** avec l'État et les collectivités locales portant sur la création « *d'un forfait d'internat et de restauration* ». Cette proposition vise à rendre accessible toutes les filières de formation (et surtout les plus rares) aux catégories sociales les plus défavorisées ou les plus éloignées ;
- **la représentation de notre syndicat** dans toutes les instances de la région concernant la formation professionnelle et continue ;
- **l'accès à tous les appels d'offre** de formation portés par la région, en tant que collectivité territoriale et prescripteur de formation ;
- **L'élaboration concertée**, entre nos délégations régionales et les services compétents des régions et des rectorats, des cartes régionales des formations ; élaboration soucieuse d'une complémentarité entre les structures de formations publiques et privées, dans le respect des compétences reconnues ;
- **la reconnaissance de la carte régionale** des formations comme condition première de l'affectation des élèves. Le refus d'une orientation post-3^{ème} vise à remplir des structures ou des classes sans prendre en considération le projet de l'élève ;
- **le renforcement des sections de BTS** pour donner au « *Lycée des Métiers* » sa pleine dimension et préserver un équilibre avec le développement universitaire des Diplômes Universitaires de Technologie (DUT).

de développement. Ainsi, nos actions actuelles et à venir au Maroc, Vietnam, Gabon, ... nous enrichissent tous et nous aident à **mieux appréhender la différence** dans nos établissements.

3.6 ... Construire une relation équilibrée avec les acteurs du monde économique

Les relations entre le système éducatif et le monde de l'entreprise n'ont jamais été simples en France ; l'entreprise accusant l'école de ne pas répondre à ses besoins de main d'oeuvre qualifiée, l'école soupçonnant l'entreprise de vouloir piloter les formations en fonction de ses intérêts particuliers. Conscients que ces incompréhensions s'effacent progressivement, nous affirmons avec conviction qu'une relation équilibrée entre nos établissements et les entreprises est la source d'un dynamisme et d'une revitalisation de notre réseau.



Dans cet esprit nous développerons :

- **une convention nationale** avec le MEDEF, déclinée en région par des collaborations renforcées ;
- **des conventions de partenariats** avec des fédérations, branches et syndicats professionnels ainsi que des entreprises pour développer des projets communs de formations ;

- **une participation conjointe** à toutes les actions de promotion de l'enseignement technique et professionnel qui seront menées sur le territoire national ;
- **une découverte systématique et obligatoire** des entreprises partenaires par tous les enseignants dans le cadre de cours stages aux objectifs bien définis ;
- **une mise en commun de compétences** en matière d'ingénierie de formation, et de réseau relationnel ;
- **un développement conjoint** de projets de coopération internationale.





Nous l'avons vu, l'enseignement technique privé est une composante essentielle de la formation des jeunes ; il agit sur l'ensemble du triptyque Orientation - Formation - Insertion.

En nous inscrivant dans le débat, nous souhaitons être plus efficaces, plus visibles et lisibles en qualité d'acteurs de l'avenir des jeunes actifs de demain mais aussi des salariés déjà en activité suivant une formation continue.

Nous avons à cœur de répondre présents à la problématique désormais incontournable de la meilleure articulation possible entre la formation et l'emploi.

Nul doute que les débats et les choix électoraux en 2007 pèseront sur la place de la formation technique privée dans le dispositif général d'éducation.

Ce livre blanc s'adresse également à tous ceux qui pensent que l'enseignement technique se doit de rendre des services encore plus essentiels au plus grand nombre et d'abord à ceux qui - par obligation ou choix - souhaitent entrer rapidement dans le « monde du travail ».

Espérons que cet ouvrage y contribue !



ANNEXES



**Menuiserie
Ebénisterie**

**Sanitaire
et social**



**Hôtellerie
Restauration**





Bureautique

**Informatique
industrielle**



**Logistique
et transport**



**Communication
graphique**



et bien d'autres ...

Adhésions

Bien que l'UNETP ait été fondée conformément au désir exprimé par l'Assemblée des Cardinaux et Archevêques de France et que son siège social soit situé dans le même immeuble que le Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique, ses statuts ne fixent pour l'adhésion aucune condition de confessionnalité. Si l'UNETP est en grande majorité composée d'établissements catholiques, des établissements non confessionnels, mais à but non lucratif, en font également partie. Les demandes d'adhésions sont soumises à l'agrément du Conseil d'administration. La plupart des lycées (professionnels et technologiques) sont sous contrat d'association avec l'État.

L'UNETP publie chaque année un annuaire qui répertorie tous les établissements d'enseignement technique adhérents et associés avec les formations dispensées. Elle met à disposition un site internet et envoie à ses adhérents des informations spécifiques par mail. Elle est à la disposition permanente des membres pour toute demande de renseignement et d'aide dans tous les domaines : sociaux, juridiques, financiers, etc.

Administration

L'UNETP est administrée par un Conseil d'administration et un Bureau dans lesquels sont représentés les différents ordres d'enseignement : grandes écoles, enseignement supérieur, second cycle long et second cycle court ; l'Assemblée générale se tient chaque année lors du 1^{er} trimestre de l'année scolaire. L'UNETP est représentée dans chaque région académique par une délégation régionale.

Centres de formation pédagogique

L'UNETP a ouvert, pour la formation des professeurs, des formateurs et d'autres personnels des établissements membres, un centre national de formation implanté sur trois sites :

- en 1972 le CNFETP de Lyon, 9 montée Nicolas de Lange - 69005 LYON - Tél. 04 72 38 80 70
Fax 04 72 38 80 79 - E-mail administration@cnfetp-lyon.org - Site www.cnfetp-lyon.org
- en 1981 le CNFETP de Nantes, 31 rue des Naudières - 44400 REZE - Tél. 02 40 32 88 00
Fax 02 40 84 12 95 - E-mail cnfetp@cnfetp-nantes.com - Site www.cnfetp-nantes.com
- en 1983 le CNFETP de Lille, 178 rue Sadi Carnot - BP 93 - 59482 HAUBOURDIN CEDEX
Tél. 03 20 10 31 90 - Fax 03 20 10 31 91 - E-mail contact@cnfetp-lille.com - Site www.cnfetp-lille.com



Les mandats de l'UNETP

L'UNETP est un acteur à part entière ; elle représente le secteur de l'enseignement technique dans l'ensemble des instances pertinentes à tous les niveaux géographiques et sur tous les plans, notamment social, technique et politique.

L'Union, depuis 1934, a fondé seule ou avec d'autres des structures de proximité et d'affinité qui œuvrent pour le développement du secteur.

Ces instances et structures sont aussi bien dans le périmètre direct du secteur de l'enseignement privé qu'extérieures à celui-ci ; nous sommes présents dans plus de 40 conseils, commissions, associations, comités et groupes officiels de concertation, de gestion, d'organisation, de réflexion et d'actions. Aussi, il est **aléatoire et difficilement lisible** de vouloir tous les citer.

Notons succinctement que l'UNETP :

- participe aux instances de l'éducation nationale : le Conseil Supérieur de l'Éducation (CSE), la Commission Spécialisée des Lycées (CSL), le Comité Interprofessionnel Consultatif (CIC), aux commissions chargées d'évaluer les forfaits d'externats et les moyens nouveaux ;
- est présente à l'Organisme collecteur de la taxe d'apprentissage « ASP », à l'OPCA-EFP et à FORMIRIS ;
- soutient les actions des Associations des Directeurs des Études de l'enseignement Technique Privé (ADETP) et des chefs de travaux de l'enseignement technique privé (Comité Technique Pédagogique National [CTPN]) ;
- anime des réseaux dont celui de l'enseignement supérieur (RENASUP), Biotechnologies, ... ;
- participe à toutes les commissions du Comité National de l'Enseignement Catholique (CNEC) ;
- a qualité d'administrateur dans des instances de gestion : FNOGEC, CANAREP, ... ,

L'UNETP est signataire et gestionnaire des conventions collectives suivantes :

- Personnels enseignant hors contrat et chefs de travaux exerçant des responsabilités hors contrat dans les établissements d'enseignement technique privés ;
- Personnels administratifs et économiques, personnels d'éducation et documentalistes ;
- Personnels enseignant et formateur des centres de formation continue, et des centres de formation d'apprentis, des sections d'apprentissage, et des unités de formation par apprentissage, intégrés à un établissement d'enseignement technique privé ou communs à plusieurs établissements d'enseignement technique privé.



Activité des membres

Avec 900 établissements et organismes de formation et 680 chefs d'établissement, l'UNETP est l'organisation professionnelle représentative du secteur. Elle réunit :

- 252 lycées professionnels
- 270 lycées professionnels et technologiques
- 144 lycées technologiques
- 4 écoles d'ingénieurs
- 1 école supérieure de commerce et de gestion
- 2 écoles de marine marchande
- 80 centres de formation d'apprentis
- 151 centres de formation continue/permanente
- 1 centre national de formation de professeurs de l'enseignement technique privé, avec 3 sites (Lyon, Nantes, Lille)
- 24 000 professeurs et formateurs
- 233 793 élèves et étudiants
- 6 484 apprentis
- 5 406 831 heures stagiaire/année

qui assurent 334 préparations en France et DOM-TOM, dont :

- 14 licences professionnelles différentes
- 44 brevets différents de technicien supérieur industriels (BTS)
- 33 brevets différents de technicien supérieur tertiaires (BTS)
- 5 brevets différents de technicien industriels (BT)
- 4 brevets différents de technicien tertiaires (BT)
- 17 baccalauréats différents technologiques industriels (Bac Tn)
- 7 baccalauréats différents technologiques tertiaires (Bac Tn)
- 43 baccalauréats différents professionnels industriels (Bac Pro)
- 14 baccalauréats différents professionnels tertiaires (Bac Pro)
- 5 brevets différents professionnels industriels (BP)
- 7 brevets différents professionnels tertiaires (BP)
- 23 brevets différents d'études professionnelles industriels (BEP)
- 11 brevets différents d'études professionnelles tertiaires (BEP)
- 52 certificats différents d'aptitude professionnelle industriels (CAP)
- 26 certificats différents d'aptitude professionnelle tertiaires (CAP)
- 29 mentions complémentaires

Parmi les membres de l'UNETP :

- 472 établissements sont tertiaires
- 163 établissements sont industriels
- 264 établissements sont tertiaires et industriels



► Conseil d'administration ◀



*De gauche à droite : Claude Mangin, Alexis Bordet (secrétaire général), Daniel Henry, Dominique Delarrat, Patrice Hauchard, Pierre-Alexandre Temmerman, Christine Van Lerenberghe, Brigitte Chibani-Mandeville, Pierre-Etienne Vanpouille, Sylvie Espinassous, Bernard Michel, Eric Moisset, Gérard Schaffhauser, Philippe Mougénot.
En font également partie : Jean-Philippe Buchet, Erick Ducrocq, Eric Dufour, Antoine Goyer, Danielle Mori, Alain Perri.*

► Comité de rédaction ◀

De nombreuses bonnes volontés ont participé à la réalisation de cet ouvrage, principalement : *Brigitte Chibani-Mandeville, Sylvie Espinassous, Alexis Bordet, Jean-Philippe Buchet, Erick Ducrocq, Patrice Hauchard, Eric Moisset, Alain Perri, Jean-Paul Perut, Gérard Schaffhauser, Pierre-Etienne Vanpouille.*

► Illustrations ◀

Nous remercions plus particulièrement les :

- LPP & LTP Saint Vincent de Paul à Soissons (02)
- LPP & LTP Lemonnier à Caen (14)
- LPP & LTP Maurice La Mache à Lyon (69)

pour nous avoir fourni les photographies.

► Création, réalisation ◀

UNETP, *Delphine Bureau* sous la responsabilité d'*Alexis Bordet*.

► Impression ◀

L'impression et le brochage ont été effectués par l'imprimerie CHIRAT - 744 rue de Sainte Colombe - 42240 Saint Just La Pendue - Tél. 04 11 63 25 44 - Fax 03 77 63 50 13.

► Avril 2007 ◀



Secrétariat général - 11 rue Michelet - 75006 PARIS

Tél. 01 40 46 71 90 - Fax 01 46 34 69 22

E-mail unetp@unetp.org - Site www.unetp.org

Secrétaire général - *Alexis BORDET*

Président - *Patrice HAUCHARD*

Siège social - 277 rue Saint Jacques - 75240 PARIS CEDEX 05