



**UNIVERSITÉ DE  
TOULOUSE II LE MIRAIL  
IUF M MIDI PYRÉNÉES  
ÉCOLE INTERNE DE  
L'UNIVERSITÉ  
DE TOULOUSE II LE MIRAIL**



Centre d'Études du Tourisme, de l'hôtellerie  
et des Industries de l'Alimentation

**MASTER « ENSEIGNEMENT ET FORMATION »**

**HÔTELLERIE RESTAURATION**

PARCOURS « SERVICE ACCUEIL EN HÔTELLERIE RESTAURATION »

**NOTE DE SYNTHÈSE DU MÉMOIRE DE MASTER 1**

**LA SÉLECTION DU SAVOIR À ENSEIGNER EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

**GRÂCE À L'UTILISATION DE LA LIBERTÉ PÉDAGOGIQUE**

Présenté par :

Troncy Marielle



## **REMERCIEMENTS**

Je tiens à remercier dans un premier temps mon tuteur de mémoire Mr Gerony, enseignant au sein de l'IUFM pour son suivi de mon travail et ses conseils à l'élaboration de cet écrit.

Merci à tous les enseignants de l'IUFM, pour leur formation et surtout leur professionnalisme lors de cette année de Master 1 EFHR.

Je tiens également à remercier Mr Jeunier pour son aide sur la méthodologie à suivre afin de réussir un mémoire de qualité, et pour ses conseils avisés.

Merci au personnel des bibliothèques de l'IUFM pour leur aide et surtout pour la pertinence des documents conseillés.

## **INTRODUCTION**

La spécialité hôtellerie restauration est toute particulière car elle est régit par les us d'une profession extrêmement codifiée. Il est impératif que les formés reçoivent un enseignement en parfaite et totale adéquation avec les attentes du métier. La sélection du savoir à enseigner est donc primordiale pour permettre la future intégration professionnelle des jeunes diplômés.

Le savoir nécessaire aux apprenants pour devenir de bons professionnels est multiple, car il se décline en savoir, en savoir-être et en savoir-faire qui seront à leur tour transformés, pour être évaluable en connaissances, capacités et compétences.

Cette sélection du savoir à enseigner en hôtellerie restauration, bien que très cadrée par la référence incontournable que représentent les textes officiels, les référentiels et les attentes du secteur, est réalisée en deux temps au travers la transposition didactique puis au travers de l'exercice de la liberté pédagogique.

Dans un premier temps, lors de l'établissement des compétences attendues par les référentiels de chaque niveau de diplôme, au sein des commissions professionnelles consultatives par la transposition didactique du savoir.

Dans un second temps, par les professeurs eux-mêmes, grâce à l'utilisation de leur liberté pédagogique directement dans la préparation de leur cours et dans leur classe, suivant la lecture qu'ils font des référentiels précédemment établis, et en adéquation avec la référence du secteur.

### **I. SAVOIR, SAVOIR-ÊTRE, SAVOIR-FAIRE**

*« Le savoir, en tant que nom, est défini comme un ensemble de connaissances plus ou moins systématisées acquises par une activité mentale suivie, on peut lui substituer les mot acquis, connaissances, culture, érudition, instruction » (le petit Robert 2013).*

*« L'utilisation du mot savoir en tant que verbe multiplie les sens de ce dernier. En effet, suivant le contexte, il signifiera posséder une connaissance, savoir, connaître, être conscient de, connaître la valeur de, la portée de, avoir de l'esprit, de l'expérience, être au courant de, au fait de, être capable de, être en mesure de, pouvoir.*

*C'est un terme qui est aussi utilisé comme premier élément dans les composés dont le second est un autre infinitif : savoir faire, savoir être, savoir vivre »(Dictionnaire historique de la langue française 1992).*

On distinguera donc le savoir transmis par un enseignant à ses élèves en 3 notions principales : le savoir, le savoir faire, et le savoir être, notions que l'on analysera au travers de leur définition, leur typologie et du vocabulaire qui y est associé

## **I.A. LE SAVOIR : CONNAISSANCES**

### **I.A.1. Définition : contenus, connaissance**

Le savoir apparaît généralement sous sa forme plurielle, les savoirs, souvent synonyme de connaissance, de ce qui est mis en mémoire. Les savoirs scolaires sont décrits comme des connaissances organisées, réfléchies, institutionnalisées, qui sont transmises par l'école. D'après Chevallard (1985), « *le savoir est relié à une compétence supposée, une potentialité utilisable* ».

### **I.A.2. Typologie : savoir déclaratif**

Le savoir déclaratif, considéré en tant que connaissance, est acquis, construit, et élaboré. Il englobe ici ce que nous avons en mémoire.

### **I.A.3. Vocabulaire : apprendre que ... et savoir que ...**

Pour parler des savoirs dits déclaratifs, nous utiliserons un vocabulaire adapté : « qu'apprend on ? » ou « apprendre quoi ? », et on répondra à ces questions par « apprendre que », « savoir que ».

## **I.B. LE SAVOIR-ÊTRE : ATTITUDE**

### **I.B.1. Définition : comportements, attitudes, normes, valeurs**

Le savoir-être, pouvant être aussi défini par savoir vivre, représente « *l'ensemble des connaissances et des manières d'être et de se tenir, relatives à des normes, des attitudes, des comportements et des valeurs. Le savoir-être est du domaine de l'affectif, il est constitué des traits de caractère et de personnalité, et il définit la personne, dans ses rapports aux autres* ».

On comprendra aisément quelle importance prend la notion de modèle, pour un apprenant qui va rechercher l'exemple à suivre, et s'identifier à ce dernier dans sa manière de se tenir et de se comporter (Pédagogie : dictionnaire des concepts clés 1998).

### **I.B.2. Typologie : le vivre-ensemble**

Le savoir être se rapproche du vivre ensemble : il est un peu l'état d'esprit d'une personne envers elle-même, ou envers les composants de son entourage, et c'est cet état d'esprit, cette disposition à vivre ensemble qui va la motiver à agir et se comporter de telle ou telle manière face à des situations particulières.

Le comportement d'un individu s'observe par le respect qu'il a pour lui-même et pour les autres, dans sa façon de communiquer, verbalement ou non, de se mouvoir, d'adopter telle ou telle posture.

### **I.B.3. Vocabulaire : apprendre à être ... et savoir quand et pourquoi ...**

Lorsque l'on évoque le savoir être, on se demandera « comment être » et « pourquoi? », et l'on y répondra par « apprendre à être » et par « savoir pourquoi et comment ».

## **I.C. LE SAVOIR-FAIRE : COMPÉTENCES, CAPACITÉS**

### **I.C.1. Définition : actions, méthodologies**

Le savoir faire est relié à la notion de compétences, de capacités. C'est un action, qui peut être réalisée grâce à l'acquisition et à la maîtrise d'une méthodologie qui, appliquée à une situation, permet de résoudre un problème. Philippe Merieu définit en 1989 la compétence comme « *un savoir identifié mettant en jeu, une ou des capacités dans un champ notionnel ou disciplinaire déterminé. Plus précisément, on peut nommer compétence la capacité d'associer une classe de problèmes précisément identifiés avec un programme de traitement déterminé* ».

### **I.C.2. Typologie : procédurale**

On parlera de savoir procédural pour le savoir faire car c'est un savoir qui s'acquiert par l'observation, l'appropriation, l'entraînement d'une procédure.

### **I.C.3. Vocabulaire : apprendre à ... et savoir comment ...**

Le savoir faire fait souvent appel à un savoir, connaissance, et à un savoir-être, manière, posture. On se demande « comment faire? » Et l'on y répondra par « apprendre à » et « savoir comment ». Ces savoirs, multiples et complémentaires, doivent pouvoir être transmis par l'enseignant à ses apprenants. Or, pour permettre la transmission, il faut que le contenu et que la forme du savoir à enseigner soit adaptés à celui qui va le recevoir : l'élève.

On utilise alors la transposition didactique pour rendre possible la « vulgarisation » de ces savoirs.

## **I.D. LA TRANSPOSITION DIDACTIQUE**

### **I.D.1. Définition**

Yves Chevallard (1985) l'a introduit en didactique des mathématiques : « *un contenu de savoir ayant été désigné comme savoir à enseigner dès lors un ensemble de transformations adaptatives qui vont le rendre apte à prendre place parmi les objets d'enseignement. Le travail qui, d'un objet de savoir à enseigner, fait un objet d'enseignement est appelé la transposition didactique* ».

Pour Colomb Jacques et Chevallard Yves (1986), la transposition didactique est la distinction entre le « savoir savant » tel qu'il émane de la recherche, et le « savoir enseigné » qu'on observe dans les pratiques de la classe.

La transposition didactique permet d'adapter, de transformer un savoir savant en objet d'enseignement dans un contexte social et historique.

### **I.D.2. Historique**

Le sociologue Michel Verret (1975) a créé le concept de transposition didactique en spécifiant que : « *toute pratique d'enseignement d'un objet présuppose une transformation préalable de cet objet en objet d'enseignement* ».

Cette transformation nécessite plusieurs étapes.

### **I.D.3. Étapes de la transposition didactique**

#### **La transposition didactique externe :**

La transposition didactique analyse comment et pourquoi les programmes enseignés sont renouvelés dans chaque contexte social : en fonction de quelles références (nouvelles connaissances, pratiques sociales, valeurs) et de quelles influences (conceptions des acteurs qui effectuent ces choix pour le système éducatif).

La transposition didactique externe est effectuée par ce que Chevallard (1991) appelle la noosphère : c'est la sphère où est pensé le fonctionnement didactique et qui permet sa compatibilité avec l'environnement de l'enseignement. Cette noosphère « regroupe les universitaires, les auteurs des manuels, les inspecteurs, les innovateurs et les didacticiens, ces derniers choisissent les contenus qui doivent être enseignés ou médiatisés, ils définissent les programmes et analysent les stratégies de tous les acteurs de la transposition didactique ». La transposition didactique est dite externe puisqu'elle se fait en dehors du système didactique, ainsi, comme l'a suggéré Chevallard 1985, l'étape cruciale de la transposition didactique se fait en dehors de l'enseignement « lorsque l'enseignant intervient pour écrire cette variante locale du texte du savoir qu'il appelle son cours, il y a longtemps déjà que la transposition didactique a commencé ».

#### **La transposition didactique interne :**

La transposition didactique interne analyse comment les programmes seront dispensés par les enseignants eux-mêmes, à l'aide ou non de manuels. C'est pendant cette étape que se produisent les adaptations particulières à chaque enseignement. La transposition didactique interne analyse la façon dont les savoirs de référence ou objets à enseigner sont transposés en objets d'enseignement dans les manuels et par l'enseignant en classe.

La transposition didactique, comme la définit Michel Develay (1996) est l'ensemble « des processus qui conduisent à la définition dans un contexte déterminé, d'un savoir à enseigner et converge vers un travail d'historien, d'épistémologue et de sociologue de la connaissance. Le produit de la transposition didactique est différencié en objet, en tâche, et en connaissances déclaratives et procédurales ».

D'après Yves Chevallard (1985), le savoir enseigné doit avoir une certaine distance- mi chemin - qui l'éloigne d'une part du « savoir savant » et du « savoir socio familial », il ne doit pas être ni trop proche ni trop éloigné des autres savoirs. « Si le savoir enseigné n'est pas très différent du savoir savant, il demeure incompréhensible par les partenaires de l'école, s'il est très simplifié, trop éloigné, il devient archaïque, non actualisé et dépassé. Si le savoir enseigné est trop proche du savoir familial, l'école devient inutile et se heurte à l'obstacle du sens commun et s'il en est trop éloigné, l'enseignement n'est pas bien accepté par les parents ».

Les savoirs, qu'ils soient savoirs, savoir-faire ou savoir-être, peuvent apparaître aux yeux des formateurs comme réducteurs des éléments de toute formation, car un formé peut être capable de faire telle activité dans le centre de formation et ne pas la réaliser à l'occasion d'une situation réelle de travail, situation complexe et toujours singulière.

Cela permet d'entrevoir toute la difficulté que représente la prise en charge de la formation des élèves au sein d'un lycée hôtelier, car leur enseignement doit être transposable mais surtout exploitable dans tous les types d'entreprises qu'ils peuvent être amenés à intégrer.<sup>1</sup>

## **II. LE SAVOIR À ENSEIGNER EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

De nombreuses contraintes pèsent sur le choix des savoirs à enseigner en hôtellerie restauration, à commencer par les textes officiels. Mais l'évolution de la profession et le profil des apprenants jouent aussi un rôle déterminant au cours de cette sélection.

### **II.A. EN FONCTION DES TEXTES ET RÉFÉRENTIELS**

Les savoirs à enseigner dépendent des textes officiels, et ils sont nombreux.

#### **II.A.1. Le Journal officiel (JO)**

*« Le Journal officiel de la République française est le quotidien officiel édité par l'État français. Le journal officiel consigne les événements législatifs (lois, décrets), les règlements, les arrêtés, les déclarations officielles, les publications légales, les marchés publics, les déclarations de création des associations. Le Journal officiel apparaît en 1868, et un décret du 5 novembre 1870 lui donne le monopole de la publication des actes législatifs et réglementaires.*

*D'abord placé sous l'autorité du ministère de l'Intérieur, le journal officiel est rattaché à la présidence du gouvernement le 2 novembre 1944. La version en ligne du JO, mise en place en 2004, fait foi tout autant que la version papier ».*<sup>2</sup>

#### **II.A.2. Le Bulletin Officiel de l'éducation nationale (BO)**

Le Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative publie les textes réglementaires (décrets, arrêtés, circulaires, etc.) relatifs à la mise en place des mesures ministérielles.

Le Bulletin officiel est consultable en version papier, mais peut être téléchargé.

Tous les numéros depuis 1960 sont téléchargeables.<sup>3</sup>

---

1 Mabrouk, Aloui. *Les concepts didactiques*.; Mémoire. Master, Lyon : université Claude Bernard, 4 p.[en ligne]. Disponible sur: <[http://www.svt.edunet.tn/nabeul/svtna05/telechargement/les\\_concepts\\_dd.pdf](http://www.svt.edunet.tn/nabeul/svtna05/telechargement/les_concepts_dd.pdf)>. (Consulté le 09-02-2013)

2 Ministère de l'Éducation nationale. Les textes officiels : Le Bulletin Officiel de l'éducation nationale, Journal officiel, le code de l'éducation, et le Journal officiel de l'Union européenne [en ligne]. Disponible sur <[http://www.education.gouv.fr/cid2801/les-textes-officiels.html#Le\\_Journal\\_officiel\\_\(JO\)](http://www.education.gouv.fr/cid2801/les-textes-officiels.html#Le_Journal_officiel_(JO))>. Consulté le 03-02-2013).

3 Ministère de l'Éducation nationale. Le Bulletin Officiel de l'éducation nationale [en ligne]. Disponible sur <<http://www.education.gouv.fr/pid285/le-bulletin-officiel.html>>. Consulté le 05-02-2013).



### **II.A.3. Le code de l'éducation**

Le code de l'éducation regroupe l'ensemble des lois en vigueur dans le domaine de l'éducation. Il traite des grands principes de l'éducation, de l'administration de l'éducation et de l'organisation des enseignements scolaires.

*« La codification du droit de l'éducation englobe les textes réglementaires relatifs aux principes généraux de l'éducation et à l'administration de l'éducation depuis les trois décrets du 13 juillet 2004. Elle traitait auparavant des aspects législatifs du droit de l'éducation. Le code de l'éducation est divisé en deux parties, une partie législative, l'autre réglementaire ».*<sup>4</sup>

### **II.A.4. Les commissions professionnelles consultatives (ou CPC)**

C'est le décret n°2007-924 du 15 mai 2007 relatif aux commissions professionnelles consultatives<sup>5</sup> qui invite à aborder *« le principe organisateur des formations construites par référentialisation, qui peut s'énoncer ainsi : les formations doivent être structurées non plus selon l'ordre des raisons scolaires, mais selon l'ordre des finalités professionnelles ou sociales visées ».*<sup>6</sup>

Aucun des diplômes de l'enseignement technologique et professionnel ne peut être créé ou modifié sans l'avis de ces commissions, dont les membres sont renouvelés tous les quatre ans. Tous les diplômes technologiques et professionnels sont élaborés au sein de « commissions professionnelles consultatives » qui associent l'ensemble des partenaires sociaux à la création et à l'évolution des différentes formations.

Elles sont un lieu de consultation obligatoire des partenaires sociaux pour tous les diplômes de l'enseignement technologique et professionnel. Tous les ministères ayant des compétences en matière de formation sont invités à constituer des commissions professionnelles consultatives, selon un schéma de répartition possible en vingt grands champs d'activité économique, déterminés par le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 créant les commissions professionnelles consultatives. La commission professionnelle consultative relative au champ disciplinaire de l'hôtellerie restauration et du tourisme est la 17<sup>e</sup> commission professionnelle consultative. Chaque CPC est composée de quatre collègues : un collège des employeurs, un collège des salariés, un collège des pouvoirs publics, et un collège de personnes qualifiées.

*« Le processus de création ou de rénovation d'un diplôme peut être décomposé en cinq phases : la phase d'opportunité qui a pour but d'apprécier l'intérêt de créer ou non un nouveau diplôme ou de rénover un diplôme ou un ensemble de diplômes ;*

4 Ministère de l'Éducation nationale. Les textes officiels [en ligne]. Disponible sur <[http://www.education.gouv.fr/cid2801/les-textes-officiels.html#Le\\_Journal\\_officiel\\_\(JO\)](http://www.education.gouv.fr/cid2801/les-textes-officiels.html#Le_Journal_officiel_(JO))>. (Consulté le 03-02-2013).

5 République Française. Légifrance. Décret n° 2007-924 du 15 mai 2007 relatif aux commissions professionnelles consultatives et au comité interprofessionnel consultatif institués auprès du ministre chargé de l'éducation nationale [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000466224&dateTexte=&categorieLien=id>>. (Consulté 14-02-2013)

6 Ministère de l'Éducation nationale. Liste des diplômes de l'enseignement technologique et professionnel [en ligne]. Disponible sur <[http://media.eduscol.education.fr/file/CPC/97/4/Liste-diplomes-technologiques-professionnels-2011-2012\\_220974.pdf](http://media.eduscol.education.fr/file/CPC/97/4/Liste-diplomes-technologiques-professionnels-2011-2012_220974.pdf)> (Consulté 08-03-2013)

*l'élaboration de référentiel des activités professionnelles qui est une analyse prospective à cinq ans ; l'élaboration de référentiel de certification de diplôme professionnel qui traduit l'analyse des activités professionnelles en termes de compétences à acquérir, définies par des savoir-faire et des savoirs associés ; la définition des modalités de validation et mise en conformité réglementaire du projet ; et l'avis de la CPC et la publication officielle au Journal Officiel, puis au Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale ».<sup>7</sup>*

### **II.A.5. Les référentiels**

Dans le domaine de l'éducation et de la formation, sont apparus plusieurs référentiels qui se complètent.

*« Tout d'abord, il y a le référentiel professionnel, c'est-à-dire « le document qui décrit la profession ou le secteur professionnel visé par le diplôme ». Puis le référentiel de formation, c'est-à-dire « le document qui indique aux enseignants les objectifs, les contenus sur lesquels ils doivent faire travailler les apprenants et qui donnent un certain nombre d'instructions pédagogiques pour sa mise en œuvre » et le référentiel d'évaluation, c'est-à-dire « le dispositif permettant de délivrer le diplôme avec ses types de contrôles et ses modalités ». Enfin, le référentiel de diplôme qui désigne l'ensemble de ces documents » (Françoise Cros, Claude Raïski, 2010).*

*« Le référentiel est la clé de voûte d'une bonne architecture curriculaire fondée sur la description précise des pratiques professionnelles de référence comme base de leur transcription didactique en un plan de formation.[...] C'est un véritable outil de conception ou d'évaluation d'un cursus de formation professionnelle » (Perrenoud P. (2001)<sup>8</sup>. Pour donner plus de véracité à cette construction du référentiel professionnel, cet auteur souligne que, d'ailleurs, « le discours de la profession et des organisations contient déjà une codification des situations de travail et en propose souvent un certain regroupement en familles logiques ».*

Or, comme le souligne Raïski (2001), peu de chose est dite sur le passage du référentiel professionnel au référentiel de formation : *« depuis presque vingt cinq ans, ce passage, [c'est-à-dire] le rapport entre savoirs de référence et savoirs à enseigner, est décrit en termes de transposition didactique ».*

### **II.B. EN FONCTION DE LA PROFESSION**

Les professionnels ont de nombreuses difficultés à recruter des ouvriers qualifiés et motivés, et le *turn-over* important dans la profession ne facilite pas le recrutement.

Dans les métiers de l'hôtellerie-restauration alimentation, les employeurs évoquent souvent la difficulté à recruter ou à retenir des jeunes formés dans ces métiers : l'analyse de la relation formation- emploi y est, de ce fait particulièrement

<sup>7</sup> Ministère de l'Éducation nationale. Les structures de consultation [en ligne]. Disponible sur <http://www.education.gouv.fr/cid228/les-structures-de-consultation.html> >. Consulté le 03-02-2013).

<sup>8</sup> Perrenoud P. (2001). Construire un référentiel de compétences pour guider une formation professionnelle, [en ligne] disponible sur : <[http://www.unige.ch/fapse/SSE/teachers/perrenoud/php\\_main/php\\_2001/2001\\_33.html](http://www.unige.ch/fapse/SSE/teachers/perrenoud/php_main/php_2001/2001_33.html)>, (consulté le 08-02-2013)

riche d'enseignement. De nombreux jeunes (60 %) occupent ainsi un emploi d'employé de l'hôtellerie-restauration avec une spécialité de formation autre que celles prévues pour exercer ce métier (enquête « génération 98 », COLLIER Guy, NORMAN Charles, ARNAUDO Yves, 2002).<sup>9</sup>

La relation formation-emploi est en revanche moins lâche pour les cuisiniers et les bouchers, charcutiers, boulangers.

Dans ces métiers de l'hôtellerie restauration- alimentation coexistent également un *turn-over* assez fort, un chômage assez important (Dares , 2004), et de nombreuses difficultés structurelles de recrutement qui s'expriment notamment par une difficulté à conserver les jeunes débutants (Berroy et al., 2003).

## **II.C. EN FONCTION DES APPRENANTS**

*« Le niveau de formation, l'apprentissage ou des facteurs liés aux origines sociales ou nationales : autant de déterminants qui peuvent expliquer que certains métiers soient exercés par des actifs qui n'ont pourtant pas toujours suivi la spécialité de formation initiale correspondante ».* (Lainé 2005)

On analysera alors les apprenants à travers leur niveau d'étude, leurs origines, et leur genre.

### **II.C.1. Le niveau d'étude**

Comme l'on pouvait s'y attendre, la probabilité d'accéder à un métier est plus forte chez ceux qui ont reçu une formation conduisant directement à ce métier .

Ainsi, on accède plus fréquemment à un métier de la cuisine ou de l'accueil- hôtellerie-restauration pour les métiers de l'hôtellerie-restauration-alimentation lorsque l'on a une formation initiale dans ce domaine (Orefra, 1999).

Les emplois dans les métiers de l'hôtellerie-restauration- alimentation sont ainsi plus fréquemment occupés par les faibles niveaux de formation, lorsqu'il s'agit de jeunes non formés directement à ces métiers.

Cela peut s'expliquer par un effet de structure de la qualification : les emplois à dominante d'exécution, nombreux dans ces domaines, sont plus souvent occupés par des jeunes peu diplômés. (enquête « génération 98 », COLLIER Guy, NORMAN Charles, ARNAUDO Yves, 2002).

La formation des apprenants doit donc être au plus près du métier, pour leur permettre d'accéder au poste pour lesquels leur formation les prépare.

---

<sup>9</sup> Le Céreq en 1997 a mis en place une enquête, pour Association française pour le développement de l'enseignement technique et professionnel, pour connaître les conditions d'accès au marché du travail des jeunes sortant du système éducatif en 1992, sans discrimination de niveau et de spécificité de formation. D'autre part, le Céreq poursuit son étude en mettant en place, avec des modalités similaires à celles de l'enquête de 1992, une enquête concernant la population sortant du système éducatif en 1998. Ces enquêtes sont intitulées : « Génération 92 » pour la première et « Génération 98 » pour la seconde. L'objectif poursuivi est d'analyser les premières années de la vie active des jeunes au regard de la formation initiale.

### **II.C.2. Les origines**

L'origine des apprenants conditionne la façon dont ils vont réceptionner le savoir, c'est pourquoi elle doit être prise en considération. « *L'origine sociale et l'origine nationale jouent aussi un rôle : cette influence se ressent dès le début de carrière* » (Eckert, 2001).

« *Si on analyse plus précisément la spécialité professionnelle, nombre d'études de cas mettent en relief le rôle important du capital économique, social ou culturel transmis par la famille pour l'occupation d'un métier* » (Bourdieu, 1979).

On voit en effet beaucoup d'enfants d'hôteliers ou de restaurateurs se diriger dans cette voie lors de leur orientation scolaire.

### **II.C.3. Le genre**

Pour une même spécialité de formation, filles et garçons n'exercent pas le même métier.

« *Pour favoriser la diversification des métiers occupés par les femmes, des politiques incitatives ont été conduites dans les années 1980-1990 en faveur de la diversification de l'orientation des filles* » (Torsat, 1999).

Cependant la ségrégation socioprofessionnelle entre hommes et femmes n'a pas pour unique origine des orientations dans des filières de formation différentes : à cette « ségrégation éducative » se superpose une « ségrégation post-éducative » qui renforce souvent les différences entre hommes et femmes déjà existantes au niveau des spécialités de formation, comme l'ont montré Couppié et Lopez (2003).

Parmi les jeunes formés en hôtellerie-tourisme ou cuisine-alimentation, moins de filles exercent un métier de production culinaire, au contraire parmi les autres spécialités de formation, elles exercent plus fréquemment ces métiers que les garçons. On verra en effet plus de filles en option service (taux de féminisation : 65 %) et plus de garçons en option cuisine (taux de féminisation : 19 %), statistiquement, bien que cela évolue avec les années et la médiatisation faite sur les métiers de cuisine avec nombres de jeux et concours télévisés (enquête « génération 98 », COLLIER Guy, NORMAN Charles, ARNAUDO Yves, 2002).

Les explications avancées pour interpréter ces trajectoires professionnelles différentes pour une même spécialité de formation sont multiples. « *On évoque ainsi une tendance à la transposition dans le monde professionnel de la division sexuelle des tâches existant dans le monde domestique (susceptible d'expliquer en partie la féminisation dans les métiers de l'hôtellerie, par exemple), ou encore l'existence naturelle de compétences plus marquées dans l'un ou l'autre genre (argument invoqué pour les métiers du commerce)* » (Maruani, 1991).

C'est à la lumière de tous ces facteurs que les enseignants vont adapter leurs méthodes de transmission du savoir dans le cadre de référence des textes et référentiels. Cette adaptation leur est permise grâce à la liberté pédagogique.

### III. LA LIBERTÉ PÉDAGOGIQUE

La liberté pédagogique est une notion dont les contours sont difficilement identifiables, car bien que son nom l'indique, c'est une liberté qui s'exerce dans un cadre de référence, établi par les textes officiels, ou une liberté encadrée.

#### III.A. DÉFINITION

Geneviève Zehringer<sup>10</sup> expose cette définition : « *la liberté pédagogique d'un enseignant consiste tout d'abord dans le fait que nul ne doit pouvoir l'empêcher de faire ce pourquoi il a été recruté, par exemple pour un instituteur, d'apprendre à lire à ses élèves, et, pour un professeur certifié ou un professeur agrégé, de transmettre les connaissances correspondant aux programmes nationaux de leur discipline, et de permettre à chacun de leurs élèves d'acquérir tout le savoir dont il est capable* ».

D'après Philippe Mérieu(1989), « liberté pédagogique » est un pléonasme puisqu'il n'y a pas de « déductibilité » possibles des pratiques d'enseignement par rapport aux théories que sont les programmes. Il explique que la condition nécessaire à l'exercice de la liberté pédagogique est la distinction parfaite entre moyens et objectifs, car la liberté d'un enseignant se situe dans le choix des moyens pour l'atteinte d'objectifs, qui eux, sont régis par les textes officiels.

Le principe de la liberté pédagogique, c'est que les enseignants peuvent choisir les moyens pédagogiques pour que les élèves maîtrisent les objectifs définis par le programme, et les compétences visées.

#### III.B. CADRE LÉGAL

Le code de l'éducation dans l'article L.912-1-1<sup>11</sup> indique que : « *La liberté pédagogique de l'enseignant s'exerce dans le respect des programmes et des instructions du ministère chargé de l'Éducation nationale et dans le cadre du projet d'école ou d'établissement avec le conseil et sous le contrôle des membres des corps d'inspection. Le conseil pédagogique prévu à l'article L.421-5 ne peut porter atteinte à cette liberté* ».

Quant à l'article L.421-5<sup>12</sup>, il décrit les contours du conseil pédagogique en ces mots : « *Dans chaque établissement public local d'enseignement, est institué un conseil pédagogique. Ce conseil, présidé par le chef d'établissement, réunit au moins un professeur principal de chaque niveau d'enseignement, au moins un professeur par champ disciplinaire, un conseiller principal d'éducation, et le cas échéant, le chef des travaux.*

---

10 Geneviève Zehringer. Une opinion sur la liberté pédagogique des professeurs.[en ligne].Disponible sur <<http://pb-2012.fr/LibertePedagogique.pdf>> Consulté le 04-03-2013)

11 République Française. Chapitre II : Dispositions propres aux personnels enseignants. Article L912-1-1 [en ligne]. Disponible sur : <[http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=oF46AE4D8051D418E0B205BDD6437DB2.tpdj012v\\_1?idSectionTA=LEGISCTA000006166720&cidTexte=LEGITEXT000006071191&dateTexte=20130406](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=oF46AE4D8051D418E0B205BDD6437DB2.tpdj012v_1?idSectionTA=LEGISCTA000006166720&cidTexte=LEGITEXT000006071191&dateTexte=20130406)> . (Consulté 14-02-2013)

12 République Française. Section 1 : Organisation administrative. Article L421-5 [en ligne]. Disponible sur : <[http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=oF46AE4D8051D418E0B205BDD6437DB2.tpdj012v\\_1?idSectionTA=LEGISCTA000006182414&cidTexte=LEGITEXT000006071191&dateTexte=20130406](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=oF46AE4D8051D418E0B205BDD6437DB2.tpdj012v_1?idSectionTA=LEGISCTA000006182414&cidTexte=LEGITEXT000006071191&dateTexte=20130406)> . (Consulté 14-02-2013)

*Il a pour mission de favoriser la concertation entre les professeurs, notamment pour coordonner les enseignements, la notation et l'évaluation des activités scolaires. Il prépare la partie pédagogique du projet d'établissement. »*

### **III.C. HISTORIQUE**

C'est en 2005, par l'article 48 de la loi d'orientation et de programme pour l'avenir de l'école<sup>13</sup> que viens s'ajouter au code de l'éducation la notion de liberté pédagogique de l'enseignant, à travers l'article L.921-1-1 que nous venons de voir.

Avant cette date, ce principe n'était pas inscrit dans la loi, mais il faut noter qu'aujourd'hui encore, il n'y est pas défini.

### **CONCLUSION**

La liberté pédagogique se manifeste donc par le choix laissé aux enseignants sur les méthodes et moyens utilisés pour transmettre au mieux les connaissances et compétences attendues et décrites par les programmes.

L'objet de l'étude à venir au cours de la préparation de ce mémoire consistera à déterminer sur quels critères il est possible de jauger la part de l'utilisation de cette liberté pédagogique d'un enseignant lorsqu'il prépare et dispense ses cours.

Il faudra alors analyser quels sont les freins qui peuvent gêner ou diminuer l'utilisation de cette liberté pédagogique, et de lister quels sont les leviers d'action qui se trouvent à la disposition des professeurs, pour leur permettre d'être innovant pédagogiquement.

Il s'agira de déterminer comment et pourquoi se manifeste la liberté pédagogique, et de vérifier si les enseignants ont conscience de l'utilisation qu'ils font de cette dernière.

La sélection des savoirs à enseigner en hôtellerie restauration est très largement encadrée, comme nous l'avons vu, par la profession elle-même, par les textes qui régissent l'enseignement, par les référentiels des diplômes.

Bien que ces savoirs et leur transposition didactique aient été étudiés, analysés et décryptés par de nombreux chercheurs, il existe peu de référents et peu de référence quant à la liberté pédagogique et à son exercice.

Le principe de la liberté pédagogique est extrêmement important pour les professeurs dans l'exercice de leur métier, et c'est un thème qui est sujet à une très forte polémique : c'est en effet un débat perpétuel qui oppose de nombreux enseignants et de pédagogues, notamment sur la toile, les réseaux sociaux comme Twitter, Facebook et autres blogs de professeurs, sont témoins chaque jour de la virulence de ce débat.

---

<sup>13</sup> Ministère de l'Éducation nationale Bulletin officiel. Loi d'orientation et de programme pour l'avenir de l'école [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.education.gouv.fr/bo/2005/18/MENX0400282L.htm>>. (Consulté 14-02-2013)

## BIBLIOGRAPHIE

### Dictionnaires et encyclopédies :

*Dictionnaire encyclopédique de l'éducation et de la formation*, sous la dir. de Philippe Champy et de Christiane Etevé, avec la collab. De Claude Durand-Prinborgne, Jean Hassenforder et François de Singly. , Paris : Nathan, 1994. , 1097 p.

*Dictionnaire historique de la langue française* sous la direction d'Alain Rey Paris, Dictionnaires Le Robert, 1992, 2 vol.

*Le Nouveau Petit Robert de la langue française* 2009, Dictionnaires Le Robert.

*Pédagogie, dictionnaire des concepts-clés : apprentissages, formation et psychologie cognitive*, Françoise Reynal, Alain Rieunier. ,Paris : ESF éd. (Collection Pédagogies), 1998. , 424 p.

### Ouvrages et articles académiques :

Amira, « Mode de gestion de la main d'œuvre et difficultés de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie-restauration », *Premières Synthèses*, 2001, n° 30.1, 7p.

Berroy M., Biegansky R., Carel S., Grando J.-M., Guégnard C. et Perret C. *Difficultés de recrutement au niveau régional : paradoxe ou contradiction*, Céreq) 2003, p 189-202

Bourdieu P. , *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris : Éditions de Minuit, 1979, 672 p

Chevallard Yves, Concepts fondamentaux de la didactique : perspectives apportées par une approche anthropologique, *Recherches en Didactique des Mathématiques*, 1991, vol. 12/1, pp. 73-112.

Chevallard Yves, *la transposition didactique*, Grenoble, la pensée sauvage, 1985, 126 p.

COLLIER Guy ; NORMAN Charles ; ARNAUDO Yves. Les premières années de vie active des jeunes sortant du système éducatif : comparaison des années 1992 et 1998. *L'Enseignement technique et professionnel*, 2002, n° 193, pp. 17-18

Colomb Jacques, Chevallard Yves. La Transposition didactique: du savoir savant au savoir enseigné, *Revue française de pédagogie*, 1986, vol. 76, n° 1, pp. 89-91.

Coupié T. et Lopez A, « Quelle utilité les CAP et les BEP tertiaires ont-ils aujourd'hui ? », *Bref*, 2003, n° 196, Céreq, 400p ; p 179-188

- Cros Françoise, Raisky Claude. Autours de mots de la formation « référentiel », *recherche et formation*, 2010, numéro 64, p105-116.
- Dares « Familles Professionnelles ; Vingt ans de métiers ; Portraits statistiques 1982-2002 », *les Dossiers de la Dares, La Documentation française*.2004
- Develay Michel, *De l'apprentissage à l'enseignement*, Paris : ESF éd., 1999, 165 p.
- Develay Michel, *Peut-on former les enseignants*, édit. ESF, (col. « Pédagogies »). 1996, 145 p.
- Eckert H. , « La place des jeunes, entre mobilité et reproduction sociales », Note de travail génération 92, 2001, n° 14, Céreq. 16 p.
- Lainé Frederic. De la spécialité de formation au métier : le cas du bâtiment, de l'hôtellerie-restauration-alimentation et du commerce. *Économies et statistiques* 2005, numéro 388-389, p.146-169.
- Maruani M. , « Féminisation et discrimination: évolutions de l'activité féminine en France », *L'orientation scolaire et professionnelle*, 1991, vol. 20, n° 3, pp. 243-256.
- Merieu Philippe, *Apprendre...oui, mais comment ?* [1989], Paris : ESF éd., 1999. – 192 p.
- Observatoire Régional Emploi Formation de Rhône-Alpes (Orefra), *L'emploi et la formation par famille professionnelle en Rhône-Alpes*. (1999)
- Perrenoud Philippe. *Enseigner : agir dans l'urgence, décider dans l'incertitude*. Paris : ESF éd. (Collection Pédagogies), 1999 , 198 p.
- Raisky Claude. « Construire une formation professionnelle par référentialisation. L'exemple des formations agricoles », in M. Sachot (dir), *Le référentiel d'apprentissage et de formation : un outil didactique ?*, Strasbourg : CIRID et CRDP d'Alsace, 1998, p. 33-63
- Raisky Claude. (2001). « Référence et système didactique », in A. Terrisse (dir.), *Didactique des disciplines : les références au savoir*. Bruxelles : De Boeck, 2001, p. 25-47.
- Torsat D. , « Les politiques d'égalité à l'école entre les filles et les garçons, 1984-1999 », in *Filles et garçons à l'école : une égalité à construire* sous la direction de Françoise Vouillot, Centre national de documentation pédagogique, collection Autrement dit. 1999
- Verret Michel, *Le temps des études*, Paris : Librairie Honoré Champion, 1975, 837 p.



# TABLE DES MATIÈRES

Remerciements.....	1
Introduction .....	2
I. Savoir, savoir-être, savoir-faire.....	2
I.A. Le savoir : connaissances.....	3
I.A.1. Définition : contenus, connaissance.....	3
I.A.2. Typologie : savoir déclaratif.....	3
I.A.3. Vocabulaire : apprendre que ... et savoir que .....	3
I.B. Le savoir-être : attitude.....	3
I.B.1. Définition : comportements, attitudes, normes, valeurs.....	3
I.B.2. Typologie : le vivre-ensemble.....	3
I.B.3. Vocabulaire : apprendre à être ... et savoir quand et pourquoi .....	3
I.C. Le savoir-faire : compétences, capacités.....	4
I.C.1. Définition : actions, méthodologies.....	4
I.C.2. Typologie : procédurale.....	4
I.C.3. Vocabulaire : apprendre à ... et savoir comment .....	4
I.D. La transposition didactique.....	4
I.D.1. Définition.....	4
I.D.2. Historique.....	4
I.D.3. Étapes de la transposition didactique.....	5
La transposition didactique externe.....	5
La transposition didactique interne.....	5
II. Le savoir à enseigner en hôtellerie restauration.....	6
II.A. En fonction des textes et référentiels.....	6
II.A.1. Le Journal officiel (JO).....	6
II.A.2. Le Bulletin Officiel de l'éducation nationale (BO).....	6
II.A.3. Le code de l'éducation.....	7
II.A.4. Les commissions professionnelles consultatives (ou CPC).....	7
II.A.5. Les référentiels.....	8
II.B. En fonction de la profession.....	8

II.C. En fonction des apprenants.....	9
II.C.1. Le niveau d'étude.....	9
II.C.2. Les origines.....	10
II.C.3. Le genre.....	10
III. La liberté pédagogique.....	11
III.A. Définition.....	11
III.B. Cadre légal.....	11
III.C. Historique.....	12
Conclusion.....	12
Bibliographie.....	13
Dictionnaires et encyclopédies.....	13
Ouvrages et articles académiques.....	13
Tables des matières.....	15

## RÉSUMÉ

L'enseignement de la spécialité hôtellerie restauration est particulièrement influencé par les codes de cette profession qui évolue perpétuellement. Il est impératif que ces champs disciplinaires soient délivrés par les enseignants en complète corrélation avec les attentes du métier. Ils doivent donc constamment être tout à fait conscients de ce qu'ils enseignent, à qui, pour qui, et pourquoi ils l'enseignent.

La sélection du savoir à enseigner, décliné en savoir, en savoir-être et en savoir-faire, est donc indispensable pour former une future génération de professionnels, qui devra en effet être capable d'évoluer sereinement grâce aux acquis de leur formation lors de leur insertion dans le monde du travail.

Cette sélection du savoir à enseigner en hôtellerie restauration, bien que très cadrée par la référence incontournable que représentent les textes officiels, les référentiels et les attentes du secteur, est réalisée en deux temps au travers la transposition didactique puis au travers de l'exercice de la liberté pédagogique.

La liberté pédagogique se manifeste par le choix laissé aux enseignants sur les méthodes et moyens utilisés pour transmettre au mieux les connaissances et compétences attendues et décrites par les programmes.

Cette note de synthèse analyse les savoirs mis en jeu dans les cursus de formation de l'hôtellerie restauration, liste les textes officiels encadrant les référentiels concernés et observe le profil des apprenants.

Enfin elle présente la liberté pédagogique pour préparer son étude, et pour déterminer comment et pourquoi elle se manifeste.

## MOTS CLÉS

Hôtellerie, restauration, savoirs, savoir-faire, savoir-être, transposition didactique, savoirs à enseigner, liberté pédagogique.