



HAL
open science

L'histoire des enseignants du domaine de l'hôtellerie-restauration : un enseignement sous influence

Dominique Alvarez

► **To cite this version:**

Dominique Alvarez. L'histoire des enseignants du domaine de l'hôtellerie-restauration : un enseignement sous influence. Journée d'études : Enseignement hôtelier et économie touristique en France depuis 1918 : traités, pratiques et industrie hôtelière en perspective européenne, Mar 2021, Bordeaux, France. hal-03718759

HAL Id: hal-03718759

<https://hal.science/hal-03718759>

Submitted on 9 Jul 2022

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.

L'histoire des enseignants du domaine de l'hôtellerie-restauration : un enseignement sous influence

Dominique Alvarez

Docteur en sciences de l'éducation et de la formation

Co-responsable du master Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation en Hôtellerie Restauration à l'INSPE de Toulouse Occitanie Pyrénées

UMR EFTS, Université Toulouse II Jean Jaurès

dominique.alvarez@univ-tlse2.fr

Résumé

Les enseignants des domaines professionnels et techniques dans les lycées hôteliers sont sous l'influence incontournable de leur histoire personnelle. Ils sont animés par leur « déjà-là » composé de l'ensemble de leurs expériences, comme élève et comme professionnel, et coloré par leurs conceptions et intentions didactiques des savoirs à enseigner. Grâce à la présentation de trois vignettes didactiques cliniques d'enseignants aux profils contrastés, nous mettons en lumière que l'enseignement semble irrigué par le poids d'une culture personnelle qui pousse les professeurs à occuper une place symbolique inédite dans la classe pour devenir, la plupart du temps, le modèle de leurs élèves. Ces enseignants endossent, à leur insu, la responsabilité de « l'école de la vie ».

Mots-clés

Lycée technique et professionnel, hôtellerie-restauration, enseignement technique, déjà-là, didactique clinique

History of teachers in hotels and restaurants industry: a teaching under influence

Abstract

Teachers in professional and technical fields in catering schools are under the influence of their personal history. They are animated by their "already there" made up of all their experiences, as pupil and as a professional, and colored by their conceptions and didactic intentions of the knowledge to be taught. Thanks to the presentation of three clinical didactic vignettes of teachers with contrasting profiles, we try to show that teaching seems irrigated by the weight of a personal culture which leads teachers to occupy an unprecedented symbolic place in the classroom to become, most of the time, the model of their students. These teachers unwittingly assume responsibility for the "school of life".

Keywords

Technical and professional high school, hotel and catering, technical education, already there, clinical didactics

L'enseignement hôtelier est peu, voire pas, évoqué dans les recherches en sciences de l'éducation et de la formation. Il existe peu de publications sur ce sujet comme le montre, par exemple, l'analyse des titres de thèses¹ soutenues et en prévision de soutenance. La recherche à partir des mots clés « école hôtelière » et « lycée hôtelier » ne donne pas de réponse. Les termes, plus génériques, « lycée professionnel » génèrent 59 réponses, dont 33 en sciences de l'éducation mais 35 réponses, dont 2 en sciences de l'éducation sont obtenues en saisissant le terme « hôtellerie » seul quand 524 réponses concernent le mot « restauration », dont seulement 3 en sciences de l'éducation. Il semblerait ainsi que l'enseignement hôtelier en lycées professionnels et technologiques soit peu étudié dans le domaine des sciences humaines et sociales.

Pourtant, potentiellement, 1 482 enseignants des parcours « services au restaurant² » enseignent en France dans ces lycées dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Ces enseignants sont recrutés par l'éducation nationale grâce à un concours national : le PLP pour les lycées professionnels et le CAPET pour les lycées technologiques³. Les conditions nécessaires, pour devenir enseignant dans le domaine, obligent les candidats à détenir une licence ou un brevet de technicien supérieur (BTS) assortie d'au moins 5 années d'expériences professionnelles. Ils suivent ensuite une formation en INSPE⁴ de deux ans pour obtenir un master métier de l'enseignement, de l'éducation et de la formation⁵. Cela signifie que ces enseignants construisent leurs compétences professionnelles, et notamment la « maîtrise des savoirs disciplinaires et leur didactique »⁶, dans leur passé d'élèves (en CAP, en Bac pro ou en Bac technologique), d'étudiants (en BTS et ou licence professionnelle, master MEEF⁷) et de professionnels (durant les différentes périodes de formation en entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration réalisées durant leur formation initiale et pendant leurs expériences

¹ Sur les 467 842 thèses déposées sur la base et soutenues en France depuis 1985, sources : <http://www.theses.fr>, [en ligne] consulté le 23/12/2020.

² Enseignants plus couramment nommés « services et commercialisation » et « sciences et technologies des services » d'après les statistiques de l'éducation nationale (sources : MEN-MESRI-DEPP, Bases relais) « Répartition des enseignants en charge d'élèves à l'année dans le second degré par groupe de disciplines en 2017-2018 », [en ligne] accessible grâce à l'adresse : <https://www.education.gouv.fr> consultée le 25/04/2019

³ Sources : éducation nationale [en ligne] accessible à l'adresse : <https://www.devenirenseignant.gouv.fr>, consulté le 16/01/2021

⁴ Institut national supérieur du professorat et de l'éducation, qui remplace l'ESPE en 2019 (qui remplace l'IUFM en 2013).

⁵ Accueil du MEEF Hôtellerie du site de l'institut national supérieur du professorat et de l'éducation de Toulouse Occitanie Pyrénées [en ligne], accessible à l'adresse : <https://inspe.univ-toulouse.fr/>, consultée le 31/01/2021.

⁶ D'après le « référentiel de compétences des métiers du professorat et de l'enseignement », publié au bulletin officiel du 25 juillet 2013.

⁷ Métier de l'enseignement, de l'éducation et de la formation en INSPE.

comme salarié ou sous un autre statut). Dès lors, c'est tout naturellement que ces diverses expériences vont modeler leur façon d'enseigner.

Il existe des écarts entre le savoir à enseigner⁸ et le savoir réellement enseigné dans la classe (Chevallard, 1985)⁹. Ces écarts entre savoir à enseigner et savoir enseigné ne sont pas considérés comme « des manquements mais comme des révélateurs de ces processus inconscients qui animent tout sujet enseignant » (Carnus, 2013, p 136). Ainsi nous postulons que l'enseignement hôtelier est sous l'influence indubitable de l'histoire des enseignants. En effet, ils ne peuvent pas s'empêcher de reproduire, dans leur classe, avec leurs élèves, ce qu'ils ont vécu, bâti et accumulé dans leurs multiples expériences personnelles. De la sorte, ils sont sous l'emprise de leur « déjà-là » (Carnus, 2013), c'est-à-dire que leurs expériences, leurs représentations et leurs intentions forment, à leur insu, un filtre de leur action didactique (Loizon, 2013).

Nous mobilisons le cadre théorique de la didactique clinique pour tenter de décrire et comprendre ce qui se joue dans l'espace didactique (Carnus, 2013), pour découvrir en quoi et dans quelles mesures l'enseignant d'un lycée hôtelier est sous l'influence de son « déjà-là ». Comme l'indique Gérard Sensevy (2001), une part importante des déterminants de l'action didactique reste opaque pour l'enseignant. C'est à partir de ce constat qu'un des buts de la didactique clinique est d'apporter une nouvelle lecture du fonctionnement didactique (Carnus, 2013), les cadres et théories didactiques dits « classiques » ayant des limites pour expliquer certains phénomènes dans la classe. D'après Marie-France Carnus (2013), la didactique clinique se situe dans une double filiation didactique prospective et critique¹⁰ (Martinand, 1992) et clinique d'orientation psychanalytique en sciences de l'éducation (Beillerot, Blanchard-Laville, Mosconi, 1996). L'ancrage à la fois didactique et clinique peut se justifier par la difficulté de tracer les limites du personnel et du professionnel tant ces deux sphères sont imbriquées dans l'épistémologie du sujet enseignant (Loizon, 2013). La question fondamentale, pour la didactique clinique, est de découvrir la part de l'enseignant dans « le choix et le traitement des savoirs en classe » (Carnus, Terrisse, 2013). Il s'agit de déterminer la logique énigmatique de

⁸ Le savoir à enseigner est principalement présenté dans les référentiels des programmes, dans les manuels scolaires, dans les annales des examens.

⁹ Dans sa présentation de la transposition didactique inspirée des travaux du sociologue Michel Verret (1975), Yves Chevallard (1985) évoque la transposition didactique interne, c'est-à-dire le passage du « savoir à enseigner » au « savoir enseigné » (durant la séance).

¹⁰ Pour Martinand (1992) la didactique prospective et critique concerne le chercheur en didactique, elle produit des connaissances pour décrire et comprendre les pratiques professionnelles des enseignants.

l'enseignant pour comprendre, voire expliquer, les raisons subjectives du traitement proposé (ibidem).

Le « déjà-là¹¹ » est un des déterminants du processus décisionnel de l'enseignant (ibidem). Il renvoie à une part latente et très influente de l'histoire des sujets qui agit comme un « filtre de l'action didactique » : « Les filtres personnels interviennent à deux moments dans l'action didactique : dans la phase de préparation (sélection des objets de savoir) puis lors de l'action face à la classe avec les prises de décision » (Loizon, 2009, p 85). Le « déjà-là » est constitué d'éléments biographiques de l'histoire personnelle du sujet (ibidem, p 85). Pour Denis Loizon (2009) le « déjà-là » est un ensemble très hétéroclite composé de savoirs divers mais aussi de croyances, de valeurs et d'intentions. Le « déjà-là » expérientiel est le registre de l'histoire personnelle, sociale et professionnelle de l'enseignant. Le « déjà-là » conceptuel est le registre de la cognition, c'est l'ensemble des conceptions, des croyances, des valeurs et des représentations de l'enseignant. Le « déjà-là » intentionnel relève du registre de la conation, c'est-à-dire des intentions éducatives, didactiques et pédagogiques.

Cet article s'appuie sur une partie du corpus de thèse¹² soutenue en sciences de l'éducation et de la formation (Alvarez, 2019). La méthodologie suivie est typique du cadre théorique de la didactique clinique. Elle se déroule en trois temps : un entretien *ante séance*¹³, une observation de séance didactique et un entretien *post séance*¹⁴. L'analyse du discours¹⁵ des enseignants et l'observation *in situ* « posent les bases de la construction du cas (...) et proposent une compréhension globale de ce qui s'enseigne » (Carnus, 2015, p 11). Cette présentation se base sur la reprise de trois des quatre cas de la thèse. Et même si ces études de cas ne peuvent prétendre à une généralisation, elles participent, grâce à la rigueur d'une analyse scientifique des traces collectées, à l'élévation du cas au stade de paradigme (Terrisse, 2009). Nous présentons dans cet article trois vignettes didactiques cliniques¹⁶ comme la cristallisation et la synthèse des éléments saillants de ces études de cas. Les vignettes didactiques sont, selon

¹¹ Le « déjà-là » est un des concepts clé de la didactique clinique.

¹² ALVAREZ, D. (2019), *Enseigner l'analyse sensorielle du vin, ressorts didactiques et déjà-là sensoriel de l'enseignant, études de cas en didactique clinique*, Thèse de doctorat en sciences de l'éducation et de la formation, Université de Toulouse Jean-Jaurès, non publiée

¹³ Cet entretien semi-directif se déroule quelques semaines avant l'observation de la leçon de l'enseignant. Il vise prioritairement à tenter de recueillir des éléments constitutifs du « déjà-là » de l'enseignant.

¹⁴ Cet entretien semi-directif se déroule plusieurs semaines (parfois plusieurs mois) après la leçon observée. Il propose à l'enseignant observé de faire un retour sur sa pratique professionnelle (grâce aux données, aux traces recueillies) afin d'atteindre les causes de ses actes ou les raisons de ses décisions (Carnus, Terrisse, 2013).

¹⁵ Discours constitué par l'ensemble des entretiens.

¹⁶ Les trois vignettes didactiques cliniques concernent Nadia, Philibert et Christian, trois enseignants qui ont collaboré à ce travail de recherche.

Carnus, « de courtes présentations synthétiques de cas [entendu comme des sujets singuliers] observés dans un environnement et une temporalité spécifique » (Carnus, 2013, p 25). Nadia¹⁷ est une enseignante débutante, elle intervient devant une classe de seconde baccalauréat professionnel parcours commercialisation et service en restauration (CSR). Philibert est un enseignant expérimenté, il nous montre une séance avec des terminales bac pro CSR. Christian est un enseignant chevronné, il enseigne auprès de classes de baccalauréat technologique STHR¹⁸ et de BTS dans les parcours sciences et technologie des services.

Le poids de la culture personnelle

Pour Nadia, l'enseignant en école hôtelière doit avoir une certaine expérience en restauration, elle cite d'ailleurs à deux reprises la nécessité d'avoir un « *bagage professionnel* ». Nadia énumère plusieurs de ses expériences durant l'entretien, elle se considère implicitement comme une professionnelle expérimentée. Elle décrit l'enseignant du domaine technique de la restauration comme : « *quelqu'un qui doit avoir un sacré bagage et surtout une certaine expérience, qui doit connaître le milieu et y avoir travaillé, on peut pas arriver directement de de l'école et enseigner* ¹⁹ ». Selon elle, l'enseignant s'engage à assurer le lien entre l'école et le milieu professionnel : « *pour que les élèves puissent se projeter au travers de l'enseignant (...) pour que les élèves puissent acquérir les compétences professionnelles* ». Nadia exprime l'intention d'enseigner des valeurs importantes qui dépassent le cadre professionnel : « *j'aime transmettre surtout que c'est un métier avec lequel on peut vivre (...) c'est un métier (...) qui nous donne les moyens d'être (...) un bon citoyen ouvert sur le monde, tolérant beaucoup de choses quoi* ». Nadia ne peut s'empêcher d'évoquer ses propres références. Lors d'une séance d'analyse sensorielle des vins, alors qu'une partie des élèves est chargée de décrire un vin blanc sec dans le but de le présenter à la clientèle du restaurant, elle déclare spontanément : « *ça sent la terre mouillée la roche grattée avec un couteau* ». Lorsqu'elle revient sur cet épisode, lors de l'entretien post séance, elle livre un véritable syndrome Proustien²⁰ : « *parce que quand j'étais enfant il faisait très chaud alors parfois on arrosait devant la maison pour un petit peu rafraîchir (...) et puis quand j'étais enfant aussi on jouait avec des pierres, pour faire des dessins sur les pierres on les grattait pour avoir des petits reliefs* ».

¹⁷ Les prénoms utilisés sont des pseudonymes pour préserver l'anonymat des enseignants collaborateurs.

¹⁸ Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

¹⁹ Les éléments entre guillemets sont des extraits des entretiens.

²⁰ Pour faire référence à l'ouvrage de Marcel Proust et notamment au passage concernant la dégustation de la madeleine qui ouvre, grâce à la mémoire olfactive de l'auteur, un épisode du passé avec une grande précision.

Nadia semble modelée par ses expériences professionnelles, engagée à transmettre ses propres valeurs citoyennes et ses références culturelles aux élèves.

La place symbolique de l'enseignant

Philibert se considère comme un professionnel passionné, son parcours est une suite logique qu'il tire de l'héritage familial : *« mes parents étant de formation hôtelière (...) je suis issu d'une formation hôtelière de trois voire quatre générations donc j'avais cette fibre en moi (...) moi je suis plus un professionnel dans l'âme »*. Il déclare d'ailleurs qu'un enseignant d'école hôtelière : *« c'est un professeur qui transmet un métier, une passion »*. Philibert est attaché à l'approche technique du métier cependant il dit insister auprès de ses élèves sur l'approche commerciale, sur la communication et le relationnel avec le client : *« je ne privilégie plus le geste la performance technique (...) ce que j'aime c'est pas le côté spectacle mais (...) surtout le côté relationnel, la communication et le côté bien-être [de la clientèle ndlr] »*. Il considère que de nombreuses compétences importantes se jouent durant la formation hôtelière pour les élèves : *« ils ont appris avec nous (...) le respect, la rigueur, l'éducation, l'assiduité, l'intégrité (...) de travailler ensemble, de se respecter, travailler en groupe »*. Philibert est persuadé que dans ce type de lycée (dont le sien) sont transmises des notions primordiales : *« l'école hôtelière, on le dit, c'est une école de la vie »* dit-il. Cette éducation, qui est traditionnellement transmise au sein de la famille, il semble contraint de l'assumer lui-même *« c'est nous qui devons (...) vous apprendre ça »*. Lors d'une séance sur la valorisation des vins au restaurant Philibert se montre persuadé que c'est le rôle du père de faire, dans la famille, l'initiation au vin, au savoir-boire, à gérer le rapport à l'alcool : *« éduquer l'enfant avec l'alcool (...) voilà ça c'était l'éducation (...) c'était comme ça le père (...) il y a toute une culture là-dessus le rapport à l'alcool »*. Il déplore que cela ne se pratique plus de nos jours pour la majorité des élèves : *« il y avait cette éducation à l'alcool que malheureusement il n'y a plus »*.

Philibert semble fortement influencé par sa propre figure paternelle, dans sa vocation professionnelle, dans la transmission des valeurs de « l'école de la vie » et il parait prendre à sa charge cette position symbolique du « père » face à ses élèves.

L'enseignant comme modèle

La volonté d'enseigner est venue, pour Christian, de plusieurs de ses professeurs lorsqu'il était élève : *« ça démarre un peu comme ça : deux trois modèles de professeurs dont je voyais un peu la passion²¹, la lumière dans les yeux quand ils faisaient cours »*. Christian considère

²¹ Le terme « passion » est cité 17 fois dans l'entretien.

comme passionnel son métier : « *de voir le plaisir²² qu'ils avaient [ses professeurs modèles, ndlr] à faire leur métier (...) c'est vraiment ça qui m'a motivé et qui me motive encore tous les jours* ». Christian évoque spécifiquement un collègue enseignant, qu'il fréquente régulièrement et qu'il installe comme une référence : « *il m'avait fait progresser (...) il a une stature (...) qui fait qu'il est impressionnant (...) je pense qu'il a plus une autorité charismatique (...) quand il parle il n'est pas très contestable tu as envie de lui dire oui Monsieur* ». Christian se voit d'ailleurs lui aussi comme un modèle pour ses élèves : « *le plaisir de le transmettre aux jeunes et de voir à leur tour la lumière un peu dans leurs yeux* ». Il considère être la référence grâce à son expérience, cela lui permet d'être reconnu dans sa classe : « *la crédibilité (...) se dire qu'on est le modèle mais c'est l'expérience et le retour d'expérience qui font qu'à un moment ils peuvent nous écouter* ». Christian est même un mentor car il affirme ne pas avoir tort : « *personne n'a vraiment raison mais le prof a toujours raison car c'est le prof* », d'ailleurs il dit ne pas être contesté dans sa classe : « *on a peu d'élèves qui viennent contester (...) cela arrive rarement* ».

Christian révèle se sentir, parfois, comme le père de ses élèves : « *un peu papa-maman sur certains niveaux de classe aussi un peu, on a des jeunes qui sont pas toujours éduqués à la base je dirais, qui manquent un peu d'un repère social, une forme d'autorité quelque part qu'ils n'ont pas toujours eu avant un prof technique* ». L'enseignant dit que les élèves vont pourtant finir par se détacher de lui : « *ils prendront leur propre personnalité (...) ils s'émancipent (...) et c'est normal* ». Même si Christian trouve cette émancipation comme la suite logique de son enseignement, cela doit certainement l'affecter car il mentionne à deux reprises : « *tuer le père* ».

Pour devenir le modèle de ses élèves, Christian s'inspire naturellement de ses propres figures référentes, parmi ses anciens professeurs et parmi ses pairs. Il se positionne alors comme le mentor.

L'école de la vie

Les enseignants du domaine de l'hôtellerie restauration sont sous l'influence de leur propre histoire personnelle. C'est ce que la didactique clinique (Carnus, 2013) nomme le « déjà-là » comme filtre de l'action didactique. À l'image des trois enseignants évoqués dans cet article, les professeurs de l'enseignement technique et professionnel de l'hôtellerie restauration semblent sous l'emprise de leurs références d'enfance (Nadia), sous la mainmise des figures

²² Le mot « plaisir » est cité 10 fois durant l'entretien.

familiales (Christian, Philibert et Nadia), sous l'ascendant de leurs propres enseignants et de leurs pairs (Christian) et sous l'influence de leurs expériences professionnelles (Nadia et Philibert).

De la sorte, comme l'indiquent les métaphores familiales que les sujets observés dans le cadre de cet article mobilisent tous lors des entretiens, ainsi que le large recours au champ lexical de la famille, les enseignants du domaine hôtellerie restauration s'attachent, souvent à leur insu, à occuper une place symbolique de père ou de mère de famille. D'ailleurs, ils ne peuvent pas s'empêcher d'enseigner les valeurs traditionnellement dévolues à la famille. Ils semblent considérer leur institution comme une « école de la vie ». N'estiment-ils pas que l'école hôtelière est une seconde famille, pour eux comme pour leurs élèves ?

Bibliographie

ALVAREZ, D. (2017). Comment enseigner le "sentir et le dire" ? Une double compétence : olfactive et langagière dans l'analyse sensorielle des vins. Dans S. CHARBONNIER, Recherches en didactiques, études disciplinaires (pp. 81-97). Lille: Presses universitaires du Septentrion.

ALVAREZ, D. (2019). Enseigner l'analyse sensorielle du vin, ressorts didactiques et déjà-là sensoriel de l'enseignant, études de cas en didactique clinique. Thèse en sciences de l'éducation et de la formation. Université Toulouse Jean-Jaurès. Non publiée.

CARNUS, M.-F., & TERRISSE, A. (2013). Didactique clinique de l'EPS. Paris: Éditions EP&S.

CARNUS, M.-F. (2015). Savoirs profanes, savoirs scientifiques dans la formation des enseignants : d'où viennent les savoirs transmis à l'école ? Illustrations en éducation physique et sportive. Transformations. Recherches en éducation des adultes n°13 - 14, 9-19.

CHEVALLARD, Y. (1985). La transposition didactique. Du savoir savant au savoir enseigné. Grenoble: La pensée sauvage.

HUGOL-GENTIAL, C. (2011). La construction d'un espace interactionnel entre clients et sommelier lors de la prise de commande du vin. Dans E. & al, Autour des langues et du langage (2) perspectives pluridisciplinaires (pp. 227-284). Grenoble: Presses universitaires de Grenoble.

LOIZON, D. (2009). Les filtres personnels dans l'action didactique. Étude de cas dans l'enseignement du judo. Dans A. TERRISSE, & M.-F. CARNUS, Didactique clinique de l'éducation physique et sportive (EPS). Quels enjeux de savoirs ? (pp. 83 - 100). Bruxelles: Éditions De Boeck université.