



HAL
open science

Histoire de l'enseignement hôtelier

Yves Cinotti

► **To cite this version:**

| Yves Cinotti. Histoire de l'enseignement hôtelier. 2020. halshs-02877466

HAL Id: halshs-02877466

<https://shs.hal.science/halshs-02877466>

Preprint submitted on 22 Jun 2020

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Histoire de l'enseignement hôtelier

L'histoire de l'enseignement technique a longtemps été le parent pauvre de l'histoire de l'éducation. Puis, à partir des années 1980-1990, on voit quelques publications académiques à ce sujet. Paru en 1993, le livre *Histoire de l'enseignement technique*, de Pelpel et Troger, propose une vision d'ensemble, mais il insiste sur l'enseignement industriel qui a toujours été en pointe.

Ce document propose une vision chronologique de la formation du personnel des cafés, hôtels et restaurants (CHR) depuis le Moyen Âge jusqu'à aujourd'hui, en relation avec l'histoire des hôtels et restaurants. Il s'appuie sur des sources variées : articles, communication et livres académiques, livres à intention didactique, présentations d'établissement, témoignage d'élèves et d'enseignants, journaux officiels, rapports ministériels, délibérations de conseil municipal, périodiques professionnels et grand public.

Le plan adopté est le suivant :

AVANT LES ÉCOLES HÔTELIÈRES	2
Jusqu'à la Révolution	2
De la Révolution à 1910	2
DÉBUTS DE L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER	3
Premières écoles hôtelières	3
Écoles hôtelières ouvertes de 1910 à 1919	4
Loi Astier (1919)	6
Premiers diplômes hôteliers	8
À la veille de la Seconde Guerre mondiale	11
Début de la reprise en main de l'enseignement technique par l'État	12
L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER DEPUIS 1945	13
Les écoles hôtelières après la Seconde Guerre mondiale	13
L'âge d'or de l'enseignement hôtelier ?	13
Les diplômes hôteliers depuis 1949	14
Premières formations supérieures en hôtellerie	16
Effectifs dans l'enseignement hôtelier	18
Les professeurs d'hôtellerie-restauration	19
CONCLUSION	20
LEXIQUE	21
BIBLIOGRAPHIE	22

AVANT LES ÉCOLES HÔTELIÈRES

Jusqu'à la Révolution

Les auberges et les tavernes existaient déjà dans l'Antiquité. Elles étaient toutes de petite taille et leur exploitation artisanale voire familiale. Comment les personnels de ces établissements ont-ils appris leur métier avant qu'apparaissent les premières écoles hôtelières ? Sans doute « sur le tas » ou par « hérédité professionnelle », sur le mode du « voir-faire » et de l'imitation du « *maître qui sait faire* » par un « *apprenti qui apprend à faire* » (Brucy, 1999, p. 19). Mais certains ont pu bénéficier d'un apprentissage ou du compagnonnage.

En France, du Moyen Âge à la Révolution, l'exercice d'une profession était très réglementé. La plupart d'entre elles étaient constituées en corporation. Ainsi, à Paris, dans le domaine de l'hébergement et de l'alimentation, il existait des corporations de bouchers, de rôtisseurs, de pâtisseries, de cabaretiers, de cuisiniers, de traiteurs, d'aubergistes, d'hôteliers, etc. La corporation n'était composée que des maîtres et des compagnons. Pour entrer dans une corporation, il fallait avoir été apprenti chez un maître. Les parents du jeune apprenti, en général âgé d'au moins 12 ans, présentaient leur enfant au maître et concluaient avec lui un contrat d'apprentissage écrit qui stipulait ce que les parents devaient payer (en nature ou en argent) pour la formation de leur enfant. Un maître n'était autorisé à instruire qu'un voire deux apprentis, sauf s'il employait plusieurs compagnons. Il devait loger et nourrir l'apprenti chez lui, le traiter comme un de ses proches et lui apprendre progressivement son métier, sans lui imposer une charge trop lourde. La durée de l'apprentissage était de cinq voire six ans. À la fin, le maître devait délivrer à son apprenti une « quittance d'apprentissage » qui permettait à celui-ci de se présenter à la maîtrise ou d'exercer le métier comme compagnon.

Les compagnons concluaient avec leur maître un contrat de travail dont la durée était en général d'une année. Pour acquérir une meilleure qualification professionnelle, certains voulurent aller étudier d'autres manières de pratiquer leur métier, dans diverses provinces. Ainsi est né le Tour de France des compagnons. Mais les associations de compagnonnage étaient illicites et régulièrement dissoutes. Pourtant, c'étaient de véritables sociétés d'éducation professionnelle. L'enseignement était donné soit collectivement par un compagnon spécialement investi de cette tâche, soit individuellement et à l'atelier, par les anciens.

Le système des corporations fut progressivement dévoyé. On n'accédait plus à la maîtrise que par hérédité ou en achetant une lettre de maîtrise. Si bien que certains maîtres peu qualifiés étaient de piètres formateurs. C'est pourquoi, dans les cahiers de doléances des États généraux de 1789, certains réclamèrent l'abolition des corporations, mais le maintien des contrats d'apprentissage.

De la Révolution à 1910

La loi d'Allarde (mars 1791) supprima les corporations et accorda la liberté « *d'exercer telle profession, art et métier qu'elle trouvera bon* ». Les corporations, mais aussi les associations ouvrières furent interdites par la loi Le Chapelier (juin 1791) qui défendit de rétablir « *toutes les espèces de corporations de citoyens du même état ou profession* ».

Dès lors, l'apprentissage n'était plus la règle. Le contrat d'apprentissage pouvait être librement négocié. Le nombre d'apprentis n'était plus limité. Rien n'obligeait les patrons à apprendre le métier à leurs apprentis. Les jeunes avec un statut d'apprenti furent beaucoup plus rares. Ils étaient de simples employés, peu rémunérés du fait de leur jeunesse, qui rompaient fréquemment leur contrat

Il semblerait qu'à partir de la Révolution, le compagnonnage connu le déclin, à cause de l'insécurité des voyages et des guerres, jusqu'à la fin du Premier Empire, mais aussi de la méfiance des pouvoirs publics vis-à-vis de toute association professionnelle et de l'industrialisation croissante qui entraîna une baisse de la demande d'ouvriers qualifiés. Mais était-ce également le cas dans une activité aussi artisanale que l'hôtellerie-restauration ?

Une loi de 1851 relative aux contrats d'apprentissage précisa qu'ils pouvaient être écrits ou verbaux, avec une obligation de formation pour les illettrés, mais pas d'âge minimum. En 1883, certains cuisiniers déplorait que des parents mettent leur enfant en apprentissage en cuisine avant 14 ans, mais d'autres affirmaient que c'est « *vers l'âge de douze ou quatorze ans que se décide le choix d'une profession* » (Barberet, 1889, p. 92). Selon Guinot (1946, p. 142), en 1870, l'apprentissage individuel était en « *complète décadence* ». Il parle certainement de l'apprentissage dans le secteur industriel où la mécanisation progresse si bien que les entreprises ne cherchent plus guère des ouvriers qualifiés. L'apprentissage perdura sans doute dans les métiers artisanaux, comme ceux des hôtels et restaurants. Barberet (1889, p. 90) rapporte ces propos de Philéas Gilbert, praticien et théoricien de la cuisine : « *On fait beaucoup trop d'apprentis qui font de mauvais ouvrier.* »

En 1880, une loi institua les écoles manuelles d'apprentissage, mais seulement en vue de former des jeunes gens pour les entreprises industrielles. En 1892, furent instaurées des écoles pratiques de commerce et d'industrie (EPCI) qui devaient recruter, sans concours, au niveau du certificat d'études.

DÉBUTS DE L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER

Premières écoles hôtelières

C'est en Suisse, à Ouchy, près de Lausanne, qu'ouvrit, en 1893, dans l'ancien *Hôtel d'Angleterre*, la première école hôtelière. Les étudiants y entraient entre 16 et 18 ans et étudiaient les mathématiques, les langues, le calcul, la tenue des livres et calligraphie, la géographie de la Suisse, la géographie appliquée aux voyages, le service de la cave et de la cuisine, la connaissance des denrées, les règles de morale et de bonne tenue, le service et le régime des hôtels (directions et instructions concernant toutes les branches de l'économie hôtelière).

Qu'est-ce qu'une école hôtelière ? En 1911, le président de l'association syndicale des hôteliers des Alpes affirme dans une revue professionnelle qu'il s'agit d'y « *former des hôteliers pourvus d'un bagage théorique et pratique parlant les langues vivantes, initiés à tous les usages d'une industrie éminemment complexe* » (Moulins, 1911). Un membre du conseil municipal de la ville de Toulouse, lors des délibérations en vue de l'ouverture de l'école pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées, déclara que le futur établissement ne devait pas être « *une école où l'on va aller apprendre seulement à faire la cuisine ; il faut bien se persuader que c'est toute l'industrie de l'hôtellerie, dans toutes ses parties, que devront aller apprendre les jeunes gens* » (Ville de Toulouse, 1916, p. 214-216). Un élève de l'école d'industrie hôtelière de Paris, affirmait que « *le bon hôtelier ne doit plus se contenter de connaître seulement les questions de cuisine, de cave, de comptabilité, etc. Il doit être également un peu ingénieur, un peu architecte, un peu électricien, et surtout polyglotte.* » Il faut donc « *apprendre aux élèves hôteliers, scientifiquement en quelque sorte, ce que les bons vieux aubergistes de France pratiquaient naturellement, mais sur une échelle autrement réduite* » (Corneau, 1914).

En 1911, Jean Séguiniol rédigea un rapport, destiné au ministre du Commerce, concernant « *l'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie* ». Il note que, en Suisse,

existent déjà quatre écoles hôtelières (à Lausanne, Lucerne, Spiez et Bâle) dont il décrit les contenus enseignés et l'organisation de la formation. Il présente cinq écoles hôtelières en Allemagne (à Francfort, Friedwald près de Dresde, Nuremberg et deux à Munich) et une en Autriche, à Innsbrück. Il estime qu'il faudrait « créer des écoles professionnelles d'industrie hôtelière dont les programmes soient composés de telle sorte qu'elles puissent, tout à la fois servir de préparation à ceux qui se destinent à la carrière hôtelière et de perfectionnement à ceux qui y sont entrés ». Elles seraient implantées dans des « centres de tourisme importants, afin que les élèves fussent à même de connaître les besoins de la clientèle qu'ils auront, à leur sortie de l'école, à satisfaire ».

La première école hôtelière française n'est pas celle de Thonon-les-Bains. Celle-ci est certes la première qui existe encore, mais deux autres furent fondées avant.

En janvier 1910, le Syndicat général de l'industrie hôtelière et des grands hôtels de Paris ouvrit l'école d'industrie hôtelière de Paris, rue Jean-Jacques Rousseau, près du musée du Louvre. Son fonctionnement est particulier : « la moitié des places est réservée aux membres du Syndicat. Les cours durent deux ans : la première année, ils ont lieu à l'école, la seconde dans des hôtels affiliés au syndicat qui reçoivent les élèves au pair. [...] De par sa constitution même, l'école n'est accessible qu'à des élèves fortunés et ne peut guère former que des hôteliers de grandes villes. » (Moulin, 1911).

Début 1912¹, une section d'industrie hôtelière ouvrit à l'école supérieure et professionnelle Bernascon, à Aix-les-Bains. Ce fut la première école hôtelière publique. Elle avait pour ambition de former des employés pour les hôtels cosmopolites d'Aix-les-Bains, « ville de "palaces", des caravansérails énormes, où le luxe s'affiche » alors que celle de Thonon-les-Bains devait éduquer les petits patrons car « il faut que les propriétaires des petits hôtels et des auberges soient instruits des besoins nouveaux des voyageurs et des moyens d'y satisfaire » (Moulin, 1911).

À la suite du rapport de Séguiniol (1911), le ministère du Commerce et de l'Industrie cherchait à créer une école hôtelière. Deux élus savoyards obtinrent qu'elle fût implantée à Thonon-les-Bains. Après un vote favorable du conseil municipal, un arrêté du ministère, daté du 2 avril 1912, créa l'école pratique d'industrie hôtelière, d'abord implantée dans le collège municipal et dirigée par le principal de celui-ci.

Avant la Première Guerre mondiale, deux autres écoles hôtelières ouvrirent : l'école professionnelle de la mutualité hôtelière, à Paris, en 1912², et un autre établissement public, en mars 1914, l'école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice.

Écoles hôtelières ouvertes de 1910 à 1919

En 1911, dans son rapport, Séguiniol, qui avait visité des écoles hôtelières en Suisse, Allemagne, Autriche et Italie, propose deux niveaux : « l'école de préparation et l'école de perfectionnement ». La première serait destinée aux débutants avec « des cours donnant un enseignement purement pratique des notions générales de l'hôtellerie » qui dureraient six mois. La seconde dispenserait, à des jeunes gens se destinant aux emplois de direction, des cours supérieurs durant six à neuf mois. Déjà émergeait la distinction enseignement professionnel et enseignement technologique que l'on connaît aujourd'hui.

¹ Avant le 30 mars 1912, puisqu'on lit, dans la *Gazette des eaux* à cette date : « Nous annonçons, dans la *Revue* d'octobre dernier, la création imminente d'une section d'industrie hôtelière à l'école supérieure Bernascon, à Aix-les-Bains. C'est aujourd'hui chose faite et la section est prête à fonctionner. »

² « L'école professionnelle de la mutualité hôtelière est plus ancienne puisqu'elle date de six ans soit deux ans avant la guerre. » (Dirion Pol. Les écoles d'industrie hôtelière, *La Renaissance du tourisme*, n° 10, octobre 1918, p. 14-16, source gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://goo.gl/CkdzhX>. (Consulté le 21-8-2018).

Parmi les 29 écoles recensées dans le Tableau 1 on distingue trois types d'école :

- Des **écoles pratiques d'industrie hôtelière** (EPIH) dépendant du ministère du Commerce et de l'Industrie, comme celle de Thonon-les-Bains. Pour la plupart il ne s'agissait que d'une section hôtelière dans une EPCI (école pratique de commerce et d'industrie). Elles recrutaient des élèves âgés de douze ans au minimum et soumis à un examen d'entrée. Mais celles qui accueillaient des jeunes filles ne les acceptaient qu'à partir de 16 ans (Rouen) voire 18 ans (Nice). La formation durait trois ans. À la fin de leurs études, les élèves qui avaient subi avec succès des examens de sortie recevaient un certificat d'études pratiques hôtelières institué en 1918.
- Des sections hôtelières d'une **école primaire supérieure** (EPS) dépendant du ministère de l'Instruction publique, comme celles d'Aix-les-Bains. L'âge d'admission était de 13 ans à Orléans, de 14 ans à Gap et de 16 ans à Clermont-Ferrand. La durée de la formation était de trois ans. Au bout de trois ans, les élèves passaient le brevet d'études primaires supérieures hôtelière (Briand *et al.*, 1987, p. 206).
- Des écoles créées par des syndicats professionnels, comme l'école d'industrie hôtelière de Paris (rue Jean-Jacques Rousseau) ou par des personnalités, comme l'école hôtelière féminine. On y accueillait des élèves en formation initiale (à partir de 16 ans à Besançon), mais aussi, comme à Marseille et Paris (rue Richelieu), des employés d'hôtel ou d'autres professions. Les durées de formation étaient très variables : neuf mois à Paris (rue Rousseau), quatre mois à Besançon, trois mois à Paris (rue Beauséjour). La formation débouchait sur un certificat d'aptitude.

Tableau 1 – Les écoles hôtelières ouvertes entre 1910 et 1919 (source : Cinotti, 2019)

Date d'ouverture	Lieu	Nom initial	Public à la création	Statut
Janvier 1910	Paris (rue Jean-Jacques Rousseau)	École d'industrie hôtelière de Paris	Garçons	Privé
Avant mars 1912	Aix-les-Bains	École supérieure et hôtelière Bernascon	Garçons	EPS
2/4/1912	Thonon-les-Bains	École pratique d'industrie hôtelière	Garçons	EPIH
1912	Paris (rue Richelieu)	École professionnelle de la mutualité hôtelière	Garçons	Privé
Février 1916	Nice	École pratique de commerce et d'industrie hôtelière	Garçons	EPIH
Août 1915	Paris (boulevard Beauséjour)	École hôtelière féminine	Garçons	Privé
2 juin 1916	Nice	Section hôtelière de l'école pratique d'industrie pour les jeunes filles	Filles	EPIH
9/10/1916	Clermont-Ferrand (place Fontgiève)	École hôtelière féminine du centre de la France annexée à l'école primaire supérieure de jeunes filles de Clermont-Ferrand	Filles	EPS
Octobre 1916	Paris (avenue de la République)	Section d'industrie hôtelière à l'école supérieure pratique de commerce et d'industrie	Garçons	EPIH
Octobre 1916	Vichy	École hôtelière de Vichy ou école pratique d'industrie hôtelière du centre de la France	Garçons	EPIH
5/12/1916	Toulouse	École pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées	Garçons	EPIH
1/11/1916	Rouen	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	Garçons	EPS
1916	Besançon	Cours hôtelier féminin	Filles	Privée
1916 ?	Le Havre	École hôtelière du Havre-Trouville	Garçons	
1 ^{er} octobre 1917	Grenoble	École pratique d'industrie hôtelière des Alpes françaises	Garçons Filles	EPIH

Date d'ouverture	Lieu	Nom initial	Public à la création	Statut
1917	Tarbes	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	Garçons	EPIH
Avant 1918	Boulogne-sur-Mer	Section hôtelière de l'école pratique de commerce de garçons	Garçons	EPIH
	Saint-Julien-en-Genevois	Section hôtelière de l'école primaire supérieure	Garçons	EPS
	Marseille	Section d'enseignement d'industrie hôtelière	Garçons	
	Orléans	Section hôtelière annexée à l'école primaire supérieure d'Orléans	Garçons	EPS
Avant septembre 1919 ³	Gap	Section hôtelière de l'école primaire supérieure de Gap	Garçons	EPS
	Bagnères-de-Bigorre	Section d'école primaire supérieure	Garçons	EPS
	Dax	Section d'école primaire supérieure	Garçons	EPS
	Gérardmer	Section d'école primaire supérieure	Garçons	EPS
	Pau	Section d'école primaire supérieure	Garçons	EPS
	Annemasse	Section d'école primaire supérieure	Filles	EPS
	Nay (Basses-Pyrénées)	Section hôtelière annexée à l'école primaire supérieure de Nay	Filles	EPS
20/7/1919	Saint-Cast (Côtes-du-Nord)	École professionnelle et hôtelière « Ar Vro »	Filles	Privée
1/12/1919	Dijon	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	Garçons	EPIH

Les premières écoles hôtelières avaient donc pour but de former soit des exécutants, dans les EPS, soit des chefs de service et d'établissement, dans les EPIH et le privé. Selon Leospo (1918, p. 6), qui enseigna à l'école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice, les élèves devaient arriver « *par leur persévérance et leur zèle à des situations lucratives et honorables (directeurs, administrateurs d'hôtels)* ». Dans d'autres écoles, en particulier celles destinées aux jeunes filles, on formait à des postes précis. Ainsi, dans la section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie de Rouen, les élèves étaient partagées en deux groupes. Le premier réunissait les jeunes filles qui se préparaient aux fonctions de secrétaires, comptables, caissières, sténodactylographes, économistes, gérantes, directrices d'hôtel. Dans le deuxième groupe se trouvaient celles destinées à faire partie du personnel d'exécution : lingères, femmes de chambres, cuisinières, etc.⁴

Il faut cependant être conscient que l'enseignement hôtelier ne concernait que bien peu d'élèves. En 1920, on ne compte que 478 élèves dans les six EPIH de garçons de Grenoble, Le Havre-Trouville, Nice, Thonon-les-Bains, Toulouse et Vichy.

Loi Astier (1919)

En 1911, un décret institua dans chaque département et chaque canton un comité de l'enseignement technique comprenant le préfet, des élus, des inspecteurs de l'enseignement technique, l'inspecteur d'académie, le président de la chambre de commerce et des membres désignés par le préfet (professionnels, employés, directeurs et enseignants d'école technique, anciens élèves). Les comités devaient donner leur

³ Ces sections hôtelières sont citées dans le *Bulletin officiel* de l'UFSI (septembre-novembre 1919).

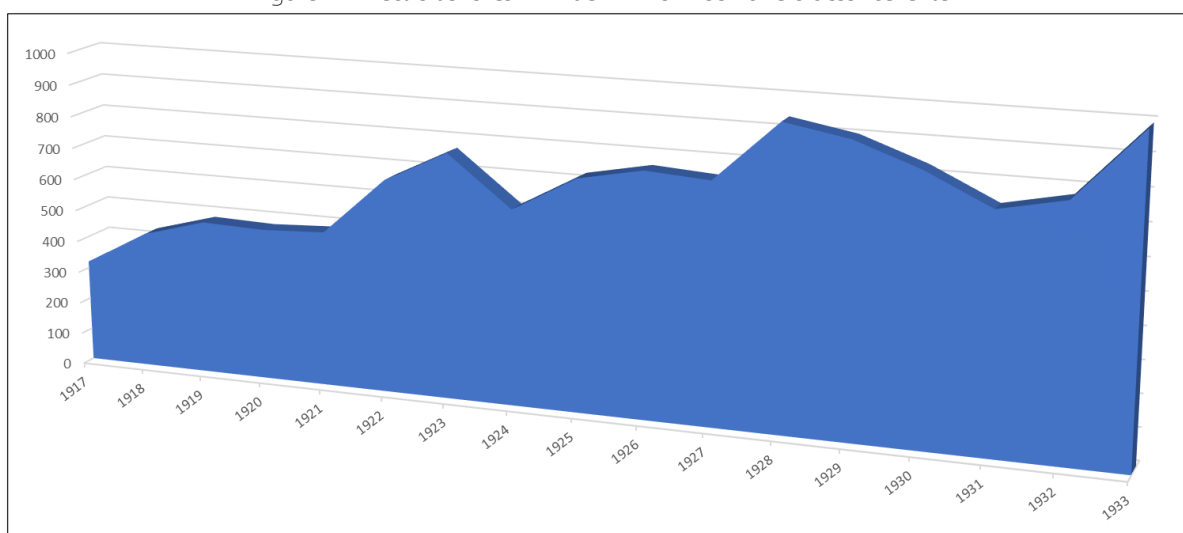
⁴ La prospérité de l'industrie hôtelière est liée à celle de la France. *La Française*, 28-12-2018, p. 1-2, gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://goo.gl/21A2GQ>. (consulté le 21-8-2018).

avis sur les projets de créations d'écoles publiques, sur les demandes des écoles privées de reconnaissance par l'État et sur les demandes de subventions. Ils avaient aussi pour mission de chercher à favoriser le progrès de l'enseignement technique et de rédiger un rapport annuel sur le fonctionnement et le développement de l'enseignement industriel et commercial. Ce décret fut une étape de la longue gestation qui aboutit, en juillet 1919, à la promulgation de la [loi dite Astier](#). Celle-ci précisait que l'enseignement technique « *a pour objet, sans préjudice d'un complément d'enseignement général, l'étude théorique et pratique des sciences et des arts ou métiers en vue de l'industrie ou du commerce* ».

Un point important de la loi Astier fut l'obligation de participer à des « *cours professionnels [...] pour les jeunes gens et jeunes filles âgés de moins de dix-huit ans, qui sont employés dans le commerce et l'industrie, soit en vertu d'un contrat écrit d'apprentissage, soit sans contrat.* ». Les jeunes qui avaient obtenu ou préparaient un diplôme en étaient dispensés. Ces cours pouvaient être organisés par la commune ou privés. Ils devaient avoir lieu durant la journée légale de travail (8 h pour jour soit 48 h par semaine, à l'époque) et durer de 4 à 8 heures par semaine ou de 100 à 200 heures par an. L'employeur était tenu de s'assurer de l'assiduité au cours de ses jeunes ouvriers et employés qui étaient munis d'un livret visé par les professeurs des cours à chaque leçon. En cas d'absence, les parents et l'employeur étaient prévenus. Les jeunes gens et jeunes filles qui avaient suivi pendant trois ans au moins les cours professionnels, pouvaient se présenter au certificat d'aptitude professionnelle.

Comme le dit Guinot (1946, p. 186), « *cette loi ne pouvait être mise en vigueur qu'avec l'appui de l'opinion publique* », c'est-à-dire avec le soutien des employeurs, des parents et des jeunes. Or, les sanctions étaient faibles pour les employeurs en cas de manquement. De plus, aucune réorganisation complète de l'apprentissage n'était prévue. L'administration fit, par voie de presse, des efforts de promotion de l'enseignement technique. Mais le nombre d'inscrits dans les EPIH n'augmenta que lentement, passant de 320 à 974 de 1917 à 1933 (cf. Figure 1). Le nombre d'inscrits dans les autres écoles (EPS et privées) n'est pas connu. Comme les jeunes travaillaient dans des CHR répartis sur tout le territoire français et que peu de communes purent mettre en place des formations techniques, il est certain que, parmi ces jeunes, beaucoup ne suivirent aucun cours, après des journées de travail harassantes. D'ailleurs, bien peu se présentaient au CAP.

Figure 1 - Effectifs dans les EPIH de 1917 à 1933 : une croissance lente⁵



⁵ Source : Guinot (1946, p. 280-282).

L'article 1 de la loi Astier précisait que « *l'enseignement technique [...] relève du ministre du Commerce et de l'Industrie* ». Mais à la suite d'un remaniement ministériel, un sous-secrétariat d'État de l'Enseignement technique fut créé en janvier 1920 et rattaché au ministère de l'Instruction publique. Cela provoqua des protestations véhémentes de parlementaires et de professionnels qui craignaient que les programmes de l'enseignement technique n'en viennent à faire une trop large place à l'enseignement général au détriment des questions techniques (*ibid.*, p. 194). Même le personnel de l'enseignement technique protesta (*ibid.*).

C'est la loi de Finances de 1925 qui institua la taxe d'apprentissage. Son taux était de 0,20 % assis sur les appointements et salaires payés par l'entreprise. Des exonérations étaient « *prévues en faveur de tous ceux qui réalisaient chez eux un apprentissage méthodique et complet sur des bases reconnues sérieuses, ou même qui auraient pris des dispositions en vue de favoriser en général l'enseignement technique et l'apprentissage* ». Cette possibilité d'échapper à la taxe, incita les chefs d'entreprise à s'intéresser aux institutions d'apprentissage.

En 1928, une loi relative à l'organisation de l'apprentissage se substitua enfin à la loi de 1851 et précisa que « *Le contrat d'apprentissage est celui par lequel un chef d'établissement [...] s'oblige à donner ou à faire donner une formation professionnelle méthodique et complète à une autre personne, qui s'oblige, en retour, à travailler pour lui, le tout à des conditions et pendant un temps convenu.* » Elle imposa que le contrat fût écrit et contînt l'indication des cours professionnels que l'employeur s'engageait à faire suivre à l'apprenti. Le jeune apprenti avait l'obligation de se présenter au certificat d'aptitude professionnelle⁶. Mais ces lois étaient contournables : les employeurs qui embauchaient un jeune sans le déclarer n'avaient pas d'obligation de le former.

Premiers diplômes hôteliers

Du certificat de capacité au certificat d'aptitude professionnelle

C'est en 1911 que fut institué un **certificat de capacité professionnelle** (CPP) réservé « *aux jeunes gens et jeunes filles de moins de 18 ans qui justifient de trois années de pratique dans le commerce ou l'industrie* ». Il n'était donc pas l'aboutissement d'un parcours de formation. L'obligation de formation pour les moins de 18 ans n'intervint qu'en 1919, avec la loi Astier.

L'examen n'avait rien de national : il comportait des épreuves théoriques et pratiques « *dont le programme est déterminé, pour chaque profession par un arrêté du ministre du Commerce et de l'industrie, après avis du comité départemental de l'enseignement technique* ». Le jury était nommé par le préfet et comportait des membres du comité départemental et des comités cantonaux de l'enseignement technique ainsi que des « *patrons, employés et ouvriers notoirement connus pour leur capacité* », mais pas d'enseignant. Il choisissait les sujets, fixait la durée des épreuves et définissait les coefficients.

Exista-t-il des CCP pour les jeunes employés des CHR ? Sans doute puisque, en 1913, le comité départemental de l'enseignement technique de la Seine créa onze comités spéciaux d'enseignement technique correspondant à onze groupes de professions. Dans le comité « Alimentation », on trouve en particulier les professions de cuisinier, hôtelier, sommelier et restaurateur-limonadier (MCI, 1914, p. 241).

La loi Astier entérina un changement d'appellation : le CCP devint le CAP, certificat d'aptitude professionnelle. Le passage de la capacité à l'aptitude traduisait la prise en compte des réticences du patronat à admettre qu'un diplôme attestât de réelles capacités. Le jury du CAP était composé de l'inspecteur départemental de l'enseignement technique, d'un nombre égal de patrons et d'ouvriers ou employés de la

⁶ Delaval Katia. L'apprentissage. *Travail & sécurité*, n° 776, oct. 2016, p. 44 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/ybl5h9zc>. (Consulté le 28-4-2020).

profession nommés par le préfet et de professeurs. Ceux-ci n'étaient pas uniquement des enseignants appartenant à une école, mais aussi des professionnels qui donnaient des cours. Ils jouèrent assez vite un rôle prépondérant lors des examens, puisque c'était dans les locaux des écoles techniques que se déroulait une partie des épreuves.

Alors que le CCP était réservé aux jeunes avec trois années de pratique professionnelle, le CAP était également ouvert aux jeunes qui avaient terminé leurs études dans une école publique ou privée d'enseignement technique et à ceux, âgés de seize ans au moins, qui résidaient dans les communes où des cours obligatoires n'étaient pas organisés.

Les épreuves pratiques et théoriques de l'examen du CAP étaient « *déterminées par arrêté du Ministre du Commerce et de l'Industrie, après avis de la commission locale professionnelle et du Comité départemental* ». Il s'agissait donc de répondre, au niveau de chaque localité, aux besoins des professionnels. Mais selon Brucy (1998, p. 75-76) « *avec le CAP, la formation et sa certification sortaient de la sphère privée pour entrer dans celle du public* » : l'examen était l'occasion d'évaluer l'aptitude d'un candidat, mais aussi la compétence de son maître d'apprentissage.

Les artisans se sont montrés très favorables au CAP. C'était un moyen de sélectionner les meilleurs et de remettre au goût du jour les examens du compagnonnage. L'épreuve pratique était parfois l'occasion pour des candidats « mis en loge » de réaliser un chef-d'œuvre (Brucy, 1998, p. 78). Était-ce aussi le cas pour l'examen du domaine de l'hôtellerie-restauration ? D'ailleurs, quels métiers de ce secteur ont été certifiés ? Les sources à ce sujet font défaut. On sait seulement que 11 CAP départementaux de cuisinier furent passés entre 1922 et 1952 (*ibid.*, p. 167).

La loi Astier autorisait des jeunes en formation à se présenter au CAP. Des circulaires ministérielles incitèrent les directeurs des EPIH à faire passer, en deuxième année, les épreuves du CAP à leurs élèves. Si bien que le CAP devint une étape de la formation et une manière de faire passer un diplôme aux élèves les moins bons.

Certificat d'études pratiques hôtelières

Dès 1916, soit six ans après la création de la première école hôtelière, le Comité de l'hôtellerie française du Touring-Club de France déplorait le manque d'uniformité de l'enseignement hôtelier et réclamait un programme d'enseignement uniforme et un diplôme national « *attestant de façon indubitable la valeur professionnelle* »⁷.

En 1918, le ministère du Commerce et de l'industrie institua, « *à titre d'essai* », un **certificat d'études pratiques hôtelières** (CEPH) pour les élèves de troisième année des EPIH de garçons uniquement. Il était complété par un **brevet d'enseignement pratique hôtelier** pour ceux qui effectuaient un stage dans des hôtels de pays de langue étrangère. Le CEPH comprenait des épreuves suivantes :

⁷ Baudry de Saunier Louis. Où en sont les questions hôtelières ? *La Renaissance du tourisme*, n° 2, juin 1916, p. 1-2, source gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k56016514/f42.item>. (Consulté le 27-8-2018).

Tableau 2 – Épreuves du certificat d'études pratiques hôtelières⁸

Type	Coefficient	Épreuve
Épreuves pratiques	3	1 ^{re} série <ul style="list-style-type: none"> . Service à la salle et aux étages . Réception . Économat (contrôle) . Cuisine . Cave . Secrétariat et comptabilité
	3	2 ^e série <ul style="list-style-type: none"> . Composition de menus, établissement de prix de revient et critique d'un menu . Appréciation de marchandises . Denrées alimentaires, recherches des falsifications les plus communes . Critique d'une construction, d'une installation, d'un aménagement ou d'une décoration . Manipulation d'électricité
	6	3 ^e série Langues étrangères (traduction orale et conversation) : anglais (coef. 4) et seconde langue
Épreuves écrites	2	Composition française (correspondance ou rédaction concernant l'industrie hôtelière)
	2	Comptabilité hôtelière
	4	Composition d'anglais (correspondance, sans dictionnaire)
	2	Composition de seconde langue (correspondance, sans dictionnaire)
	1	Écriture (confection d'un menu, tirage), sténographie, dactylographie
Épreuves orales	1	Hygiène hôtelière
	1	Législation et la police hôtelières
	2	Géographie touristique
	1	Publicité (jugement de documents)
	1	Crus des vins, œnologie, soins à donner aux boissons
Conduite	4	Note de conduite attribuée par le directeur de l'école

On voit que les matières professionnelles étaient prépondérantes et que même les enseignements généraux (français, langues étrangères, droit, géographie) étaient « professionnalisés ». Les sujets des épreuves n'étaient pas nationaux : ils étaient choisis par le jury.

Il était prévu que les épreuves se déroulent à l'école et dans un hôtel dans lequel les candidats devaient passer une journée dans chacun des services correspondant à l'épreuve pratique de la première série. Le jury pouvait décider que, pour certaines épreuves, la note définitive prenne en compte les notes obtenues par l'élève dans la matière au cours de la dernière année d'études. Le contrôle en cours de formation était donc déjà envisagé. Le jury, présidé par un inspecteur de l'enseignement technique, était constitué du directeur d'école et d'hôteliers. Il pouvait être fait appel à des « examinateurs spéciaux », des enseignants peut-être.

⁸ MCI (1918, p. 157-161).

Concours du meilleur ouvrier de France

Afin de valoriser les métiers ouvriers et du fait de l'intérêt grandissant pour l'enseignement technique, le concours « Un des meilleurs ouvriers de France » est fondé en 1924, sous la tutelle du ministère de l'Instruction publique. Cette année-là, cinq cuisiniers en sont lauréats. Il sera ensuite organisé en général tous les trois ans. Il faudra attendre le dix-neuvième concours, en 1994, pour voir les concours des maîtres d'hôtel, du service et des arts de la table puis viendront les concours de sommellerie, barman-barmaid, cuisine collective, gouvernant(e) des services hôteliers et réceptionniste en hôtellerie.

Brevet d'enseignement hôtelier

Un brevet d'enseignement hôtelier (BEH) premier et second degré fut institué en 1931 en remplacement du CEPH. Les épreuves de l'examen, précisées en 1934, étaient presque les mêmes que celles du CEPH. La note de conduite attribuée par le directeur de l'école fut supprimée et, pour les jeunes filles, l'interrogation sur les crus des vins, l'œnologie et les soins à donner aux boissons fut remplacée par une épreuve pratique de lingerie et de couture. Le brevet d'enseignement pratique hôtelier devint le brevet d'enseignement hôtelier (second degré).

À la veille de la Seconde Guerre mondiale

La crise de 1929 affecta gravement l'hôtellerie surtout haut de gamme. À partir de 1931, de nombreux hôtels fermèrent, car l'hôtellerie est une activité économique très sensible à la conjoncture.

En 1933, un syndicat professionnel ne recensait que 16 écoles hôtelières en France :

Tableau 3 – Écoles hôtelières en 1933⁹

Ville	Nom	Statut	Public
Aix-les-Bains	École d'Industrie Bernascon	EPS	Garçons
Besançon	Cours hôtelier féminin	Privée	Filles
Clermont-Ferrand	École pratique d'industrie hôtelière et thermale du centre de la France	EPIH	Garçons
Clermont-Ferrand	École hôtelière féminine du Centre de la France, annexée à l'école primaire supérieure de jeunes filles de Clermont-Ferrand	EPS	Filles
Gap	Section hôtelière de l'école primaire supérieure de jeunes filles	EPS	Filles
Grenoble	École pratique d'industrie hôtelière des Alpes françaises	EPIH	Garçons et filles
Nice	École pratique de Commerce et d'Industrie	EPIH	Garçons
Orléans	Section hôtelière de l'école primaire supérieure de jeunes filles.	EPS	Filles
Paris (avenue de la République)	Section spéciale pour la préparation à l'industrie hôtelière de l'école supérieure pratique de Commerce et d'Industrie	Privée	Garçons
Paris (boulevard Beauséjour)	École hôtelière féminine Argonne Association	Privée	Filles
Paris (rue des Martyrs)	École professionnelle des hôteliers, restaurateurs et limonadiers	Privée	Garçons
Saint-Cast	École professionnelle et hôtelière « Ar Vro » pour jeunes filles	Privée	Filles
Strasbourg	École pratique d'industrie hôtelière de Strasbourg	EPIH	Garçons et filles
Tarbes	Section hôtelière de l'école nationale professionnelle Jean-Dupuy	ENP ¹⁰	Garçons

⁹ UFCSDBHRLGDRSE (1933, p. 124-125).

¹⁰ Est-ce la section hôtelière de l'EPCI ouverte en 1917 qui aurait été transférées ? Les écoles nationales professionnelles ont été instituées en 1880 par le ministère de l'Instruction publique. L'ENP de Tarbes a ouvert en 1925 avec des sections de pâtisseries, de

Ville	Nom	Statut	Public
Thonon	École hôtelière de la Savoie et du Léman	EPIH	Garçons
Toulouse	École pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées	EPIH	Garçons

Durant le Front populaire (mai 1936-avril 1938), 5 702 conventions collectives de branche furent signées. Elles devaient comporter un article concernant l'organisation de l'apprentissage. Mais aucune ne concerna les personnels des hôtels, restaurants et cafés. La première convention collective nationale ne fut signée que 60 ans plus tard, en 1997.

Début de la reprise en main de l'enseignement technique par l'État

L'enseignement hôtelier tourna sans doute au ralenti de 1939-1945. Dès la déclaration de guerre, l'école hôtelière de Strasbourg ferma et plusieurs écoles hôtelières furent occupées durant la Seconde Guerre mondiale. Ce fut le cas de l'école hôtelière de Paris, rue Guyot (qui deviendra la rue Médéric). Les Allemands chassèrent tous les occupants de l'école, sauf le concierge et sa famille, et occupèrent les chambres du petit hôtel d'application ainsi que les appartements de fonction. L'école hôtelière de Grenoble, d'abord en zone libre, n'accueillit pas d'élèves à la rentrée 1939. L'*Hôtel Lesdiguières* est occupé en 1942 par l'armée italienne, en 1943, par les Allemands puis, après la libération de Grenoble par l'armée française. Après cette période troublée, des travaux furent nécessaires et il fallut acheter nouveaux équipements.

La Seconde Guerre mondiale fut une période de reprise en main de l'enseignement technique par l'État. Le directeur de l'enseignement technique au ministère de l'Éducation nationale, Hippolyte Luc, nommé en 1933 fut maintenu à son poste jusqu'en 1944 et œuvra avec acharnement pour l'enseignement technique.

En 1939, après la déclaration de guerre, un décret organisa la formation professionnelle. Le ministère de l'Éducation nationale (et non plus de l'Instruction publique, depuis 1932) eut pour mission d'organiser des centres de formation professionnelle et de contrôler toutes les institutions privées d'enseignement technique. Il s'agissait de former rapidement des ouvriers pour les industries d'armement, de faire face à l'explosion du chômage des jeunes et, à partir du régime de Vichy (10 juillet 1940), d'encadrer idéologiquement la jeunesse.

Un décret de février 1940 bouleversa l'apprentissage. Il interdisait, aux employeurs de débaucher les jeunes apprentis ou les jeunes gens qui suivaient les cours d'une école professionnelle. Quant aux jeunes qui n'avaient pas d'occupation régulière ou ne suivaient aucun enseignement ou apprentissage, ils devaient être recensés par les préfets et pouvaient recevoir une formation professionnelle, soit dans une école publique ou privée d'enseignement technique, soit dans un cours professionnel soit dans un centre de formation accélérée, soit chez un employeur. Le contrôle de l'apprentissage et de la formation des apprentis fut renforcé avec des inspecteurs d'apprentissage. Mais il concerna sans doute les usines et bien peu les CHR.

En 1941, il fut décidé que toutes les EPCI deviennent des **collèges techniques** et les EPS, séparées des écoles primaires, des **collèges modernes**. Des lois de 1942 et 1943 confièrent à l'État le monopole de l'organisation des examens et de la délivrance des diplômes professionnels au détriment des instances locales.

sauciers et de maîtres d'hôtel. Une assemblée générale des anciens élèves demanda en 1927 la suppression de ces sections indignes de l'ENP !

L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER DEPUIS 1945

Après la Seconde Guerre mondiale, l'intervention de l'État dans les domaines économique et social était réclamée par les élites politiques. Pour Pelpel et Troger (1993, p. 86), c'est peut-être l'âge d'or de l'enseignement technique. Ce fut en tout cas une période d'accroissement important des effectifs dans l'enseignement technique. On assista aussi à un renversement d'opinion, en particulier de la part d'un syndicat comme la CGT (confédération générale du travail), en faveur de la formation technique par la voie scolaire plutôt que par l'apprentissage.

Les écoles hôtelières après la Seconde Guerre mondiale

Les centres de formation professionnelle mis en place sous le régime de Vichy devinrent des **centres d'apprentissage** sous la tutelle de la direction de l'enseignement technique. Leur objectif était la préparation du CAP en trois ans, tout comme les collèges modernes. En 1959, avec la réforme Berthoin, ces deux types d'établissements devinrent des **collèges d'enseignement technique** (CET) et les **collèges techniques**, qui préparaient au BEH réformé en 1949, des **lycées techniques**.

Tableau 4 – Appellations des écoles hôtelières publiques

Année	Formation niveau V	Formation niveau IV
Avant 1941	École primaire supérieure	École pratique d'industrie hôtelière (ou section hôtelière d'une école primaire de commerce et d'industrie)
1941	Collège moderne	Collège technique
1959	Collège d'enseignement technique	Lycée technique
1976	Lycée d'enseignement professionnel	
Depuis 1986	Lycée professionnel	Lycée technologique ou lycée général et technologique ou lycée polyvalent (regroupant des sections professionnelles et technologiques voire générales)

C'est en 1961 que furent créés les centres de formation d'apprentis (CFA) qui venaient remplacer les cours professionnels obligatoires institués par la loi Astier.

Un corps d'inspecteur de l'enseignement technique fut créé en 1946. Ce n'étaient plus des professionnels aux compétences reconnues, mais des fonctionnaires. Les anciens inspecteurs prirent le titre de conseillers de l'enseignement technique. Ils devinrent des porte-paroles de la profession et des experts auprès des inspecteurs de l'enseignement technique. Ils ne présidèrent plus les jurys du CAP.

Des commissions nationales professionnelles consultatives (CNPC), avec des représentants des salariés et non plus seulement des employeurs, furent créées, signe de la centralisation de la négociation. Elles deviendront des CPC (commissions professionnelles consultatives). Elles sont chargées d'étudier l'état des diplômes, d'en supprimer et d'en créer et de définir les contenus, les programmes d'études, les règlements d'examen et les conditions de délivrance.

L'âge d'or de l'enseignement hôtelier ?

Durant les Trente Glorieuses (1945-1973), le tourisme d'affaires se développa ainsi que le tourisme de masse, du fait de l'accession du plus grand nombre à l'automobile. En 1965, la chaîne Hilton fut autorisée

à ouvrir deux hôtels à Paris et Orly : ce fut le début de l'expansion des chaînes hôtelières étrangères et françaises. En 1967, le premier Novotel, prémices de la chaîne Accor, ouvrit à Lille-aéroport.

Du côté de la restauration, après l'« *Âge d'or de la gastronomie française* » (Poulain et Neirinck, 2004, p. 70), à partir de l'entre-deux-guerres, une mythologie du paradis culinaire perdu émergea. Toutes les innovations au niveau de la cuisine et du service apparaissaient comme des trahisons. Après la guerre de 1939-1945, la restauration se démocratisa, la notoriété du *Guide Michelin* grandit, mais les restaurateurs refusaient d'évoluer tant au niveau de la cuisine que du service. Mise à l'honneur, la cuisine régionale fit souvent l'objet d'une réécriture savante. Mais en 1974 « *un air neuf souffle sur les fourneaux* » (*ibid.*, p. 118). La restauration « classique » n'était plus adaptée aux évolutions sociétales, à la recherche de la minceur et à la demande de naturel. La « Nouvelle Cuisine », formule lancée par Michel Guérard, Christian Millau et Henri Gault proposa un service à l'assiette, de la légèreté (sauces sans roux, mousse), l'individualisation des plats et même des vins (service au verre) et une farandole de sensations organoleptiques (*ibid.*, p. 118-126).

Les écoles hôtelières, qui avaient participé à la momification de la gastronomie n'évoluèrent que très lentement. En 1995, un article dans *L'Hôtellerie* d'un chef de travaux¹¹, qui fustigeait le maintien dans la formation et les examens de techniques de flambage et de découpage qu'il jugeait surannées, mis le feu aux poudres. Un débat s'ensuivit dans les colonnes du journal entre progressistes et conservateurs. En cuisine, la réforme du CAP cuisine de 2004, qui demandait la maîtrise de moins de techniques complexes, le recours à de nouveaux produits et la prise en compte des dimensions commerciales et de gestion dans la production, donna lieu à une controverse autour d'un diplôme considéré comme un emblème de la gastronomie française (Laporte, 2010, p. 140-143).

Les diplômes hôteliers depuis 1949

De nombreux diplômes (cf. Tableau 5) apparurent au cours des Trente glorieuses pour répondre au développement de l'industrie hôtelière et à la volonté de prolonger la scolarisation des jeunes.

Tableau 5 – Naissance des diplômes de l'enseignement hôtelier à partir de 1945¹²

1 ^{re} session	Niveau	Diplôme	Options à l'origine
1949	IV	BEH (brevet d'enseignement hôtelier)	. Administrative . Technique
1954	V	CAP (certificat d'aptitude professionnelle)	. Cuisinier . Employé d'hôtel . Commis de restaurant . Caviste-sommelier . Café-brasserie (1990) . Agent polyvalent de restauration (1999)
1965	IV	BTH (brevet de technicien hôtellerie)	
1969	V	BEP (brevet d'enseignement professionnel)	. Hôtellerie-collectivités cuisine . Hôtellerie-collectivités service
1970	IV	Brevet professionnel	. Cuisinier . Restaurant (1981) . Sommelier (1989) . Barman (1994) . Gouvernante (1995)

¹¹ Cinotti Yves. Pitié pour les canards. *L'Hôtellerie*, n° 2 403, 2 septembre 1995 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y9sd5kwl>. (Consulté le 8-5-2020).

¹² Données extraites de : Céréq. *Généalogie des diplômes du ministère de l'Éducation nationale* [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y76tvvm2>. (Consulté le 11-5-2020).

1984	V	Mention complémentaire (de niveau V)	. Employé barman . Employé sommelier (1985) . Employé traiteur (1989) . Cuisinier en dessert de restaurant (1997) . Art de la cuisine allégée (2006)
1987	IV	Baccalauréat professionnel restauration	
1970	III	BTS Gestion hôtelière	
1992	IV	Baccalauréat technologique série hôtellerie	
1995	IV	Mention complémentaire (de niveau IV)	. Accueil-réception . Organisateur de réception (2005)

Alors que le certificat de capacité professionnelle était, à l'origine en 1911¹³, un diplôme local réservé aux jeunes ayant travaillé trois ans et géré par les employeurs, le CAP devint progressivement un diplôme de l'Éducation nationale, préparé dans des écoles hôtelières plus que par apprentissage. Il connut de nombreuses vicissitudes. Il a été vu comme un obstacle à la volonté d'amener 80 % d'une génération au baccalauréat et à la prolongation de la scolarisation pour juguler le chômage de masse. Le BEP et la poursuite d'études en bac professionnel furent privilégiés et le CAP réservé à l'apprentissage. Mais il fut relancé avec la réforme de 2007 de rénovation de la voie professionnelle qui visait à élever le niveau de qualification et à doter d'un diplôme tous les sortants du système éducatif. On supprima le cursus de formation du BEP (même si les élèves de bac pro. le passaient) et généralisa le bac professionnel en trois ans. Le CAP est désormais, avec les mentions complémentaires, le seul diplôme de niveau V.

Il a existé des CAP en hôtellerie-restauration très spécialisés comme cuisinier option cuisine des collectivités (grandes unités), employé d'hôtel option petite et moyenne hôtellerie, café brasserie, sommelier caviste. Le BEP dès le début concernait un champ d'activités communes à une famille de métiers. Les options cuisine et services ont même disparu en 1991 pour n'avoir qu'un BEP hôtellerie-restauration puis métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Lors de la seconde année d'études, les élèves de BEP étaient incités à se présenter également au CAP, d'autant plus que certaines épreuves étaient communes aux deux diplômes.

Les mentions complémentaires (MC) ont apporté à certains enseignants de lycée professionnel ou technologiques un souffle d'air pour approfondir leur expertise. Alors qu'il s'agit des diplômes de niveau IV et V, certaines, comme la MC sommellerie, ont recruté des étudiants diplômés d'un BTS.

Lors de sa création, le baccalauréat professionnel fit l'objet de nombreuses critiques. Pour les uns, il n'était pas assez scolaire pour permettre l'intégration dans l'enseignement supérieur. Pour d'autres, il marquait une scolarisation de l'enseignement professionnel et ne prenait pas assez en compte la réalité des activités professionnelles. Une forme d'alternance à la française fut mise en place : les stages devinrent des « périodes de formation en entreprise » pour signifier que les professionnels avaient aussi un rôle de formation.

Le passage du brevet de technicien au baccalauréat technologique permit aux élèves d'accéder à l'université et non pas seulement au BTS. Le passage de la technique à la technologie fut le signe qu'il ne s'agissait plus de former des techniciens destinés au marché du travail, mais de faire réfléchir les élèves sur les techniques avant d'entrer dans l'enseignement supérieur. La durée des travaux pratiques et des stages en entreprise diminua donc beaucoup. D'ailleurs, du CAP au BTS, à côté des cours de technologie (en classe

¹³ Cf. Du certificat de capacité au certificat d'aptitude professionnelle, p. 8.

entière) et des travaux pratiques (TP), apparurent des cours de « technologie appliquée »¹⁴, rebaptisés ensuite « ateliers expérimentaux », pour permettre aux élèves de découvrir les savoirs et savoir-faire. Les travaux pratiques – parfois renommés « activités professionnelles de synthèse » – ne furent plus l’occasion de travailler des recettes (comme les œufs mollets florentine ou les cerises jubilé), mais de mobiliser des savoir-faire et savoir-être dans un contexte professionnel donné (Douillach *et al.*, 2002, p. 56). Les référentiels n’étaient plus un catalogue des contenus à transmettre, mais présentaient les compétences à acquérir. Cependant, ces bouleversements n’ont que très lentement fait évoluer les pratiques pédagogiques. Car les TP étaient l’occasion, pour certains enseignants de faire preuve de leur dextérité et d’asseoir leur autorité de « chef ».

L’enseignement hôtelier a toujours su faire preuve de souplesse pour aider des élèves à poursuivre leurs études : classe d’adaptation du BEP vers le brevet de technicien ou un bac technologique, classe de 1^{re} bac professionnel après une formation en CAP, classe de mise à niveau après un bac général, etc.

Dans un contexte de lutte contre le chômage de masse, les formations complémentaires d’initiative locale (FCIL) furent instituées en 1985. Elles constituent une action d’adaptation à l’emploi ou un complément de formation initiale à finalité professionnelle. Il s’agit de formations d’au moins trois à douze mois, en alternance avec une convention signée entre l’établissement de formation et chaque entreprise partenaire. Elles ne débouchent pas sur un diplôme.

Les certificats de qualification professionnelle (CQP) furent créés en 1986. Il ne s’agit pas de diplômes, mais d’attestations créées et délivrées par les branches professionnelles et reconnues par les entreprises du secteur. Les CQP sont décernés par un jury paritaire après une évaluation des compétences et des savoir-faire nécessaires à l’exercice d’un métier. Ils sont accessibles par la validation des acquis de l’expérience (VAE) ou la formation. Il existe 29 CQP¹⁵ pour la branche hôtellerie-restauration correspondant à des métiers comme barman du monde de la nuit, crêpier, employé(e) d’étages, grilladin(e), etc.

Premières formations supérieures en hôtellerie

À la suite des événements de mai 1968, des étudiants furent recrutés pour préparer le brevet de technicien supérieur (BTS) de gestion hôtelière, dans les lycées hôteliers de Paris (rue Médéric) et Strasbourg. La première session de cet examen se déroula donc en 1970. Ce premier BTS, conçu sous la pression, comportait une étude de cas sur des « aspects de la gestion hôtelière », une composition d’économie générale ou touristique, un mémoire sur la vie de l’entreprise hôtelière, deux épreuves de droit et un rapport de stage en langue étrangère, mais aucune épreuve pratique. Il n’y eut que trois sessions. Il fut remplacé par un BTS avec quatre options (gestion hôtelière, gestion d’entreprises de restauration collective, cuisine classique, restauration et cuisine de collectivité).

Seraphin (2011, p. 125-126) a établi une liste classée par ordre chronologique des universités françaises qui ont disposé d’une formation en tourisme. Il est difficile de savoir, parmi ces formations, lesquelles avaient pour but de former des professionnels de l’hôtellerie-restauration. Nous proposons dans le Tableau 6 une liste des premières formations supérieures (post-BTS) publiques et privées établies à partir des témoignages d’anciens enseignants et enseignants-chercheurs et de revues professionnelles.

¹⁴ D’après Douillach *et al.* (2002, p. 55), les technologies appliquées seraient apparues dans le référentiel de BEP en 1990.

¹⁵ *Les certificats de qualifications professionnelles (CQP) – Hôtellerie restauration*. Orientation pour tous [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yby2ztr8> (Consulté le 9-5-2020).

La première formation supérieure abordant la question hôtelière est le DESS (diplôme d'études supérieures spécialisées) de l'université de Nice mis en place en 1975 par des enseignants-chercheurs en géographie et sciences de gestion. Il s'agissait d'un diplôme de niveau bac+5 pour des étudiants disposant d'une maîtrise. Or, à l'époque, il n'existait ni licence ni maîtrise en hôtellerie ni de validation des acquis professionnels¹⁶ et l'Université n'acceptait pas que des personnes avec un BTS et/ou une expérience professionnelle poursuivaient en licence puis en maîtrise. La première formation supérieure hôtelière permettant à des étudiants de BTS de poursuivre leurs études fut mise à place à l'ESSEC, au sein de l'institut de management hôtelier international, sur le campus de Cergy-Pontoise. Elle accueillait des étudiants avec une formation hôtelière. Les cours, en anglais, étaient assurés par des enseignants-chercheurs de la prestigieuse Cornell University School of Hotel Administration (État de New York) qui disposait depuis 1922 d'une formation supérieure en management hôtelier.

Tableau 6 – Premières formations supérieures (Bac+3 et plus) en hôtellerie-restauration

Année	Établissement	Premier diplôme « hôtelier » préparé
1975	Université de Nice	DESS gestion et aménagement touristiques et hôteliers
1981	IMHI (institut de management hôtelier international) à Cergy-Pontoise	<i>Master of professional studies in Hotel and restaurant management</i>
1986	CETIA (centre d'études du tourisme et des industries de l'accueil) de Toulouse	Maîtrises de sciences et techniques en hôtellerie, tourisme, thermalisme
1986	ESTHUA (école supérieure de tourisme et d'hôtellerie de l'université d'Angers)	Magistère tourisme option management de l'hôtellerie-restauration
1987	ESMHR (école supérieure de management en hôtellerie restauration) de Strasbourg	Maîtrises de sciences et techniques gestion et production en hôtellerie-restauration
1988	École de Savignac	Diplôme de l'école de Savignac

Au sein des universités, les instituts universitaires de technologies (IUT) furent créés en 1966. Il n'y eut jamais d'IUT dans le domaine de l'hôtellerie-restauration compte tenu des équipements techniques nécessaires. Mais des lycées hôteliers se sont associés à des universités pour proposer des licences professionnelles.

Dans les pays anglo-saxons, de nombreuses universités proposent des Ph. D. *in Hospitality Management*. En France, il n'exista jamais de doctorat en hôtellerie. L'université de Perpignan Via Domitia est la seule à avoir proposé un doctorat en « tourismologie » puis en sciences du tourisme.

Des personnes ont pu accéder à tous les diplômes de l'enseignement secondaire ou supérieur hôtelier grâce à deux dispositifs :

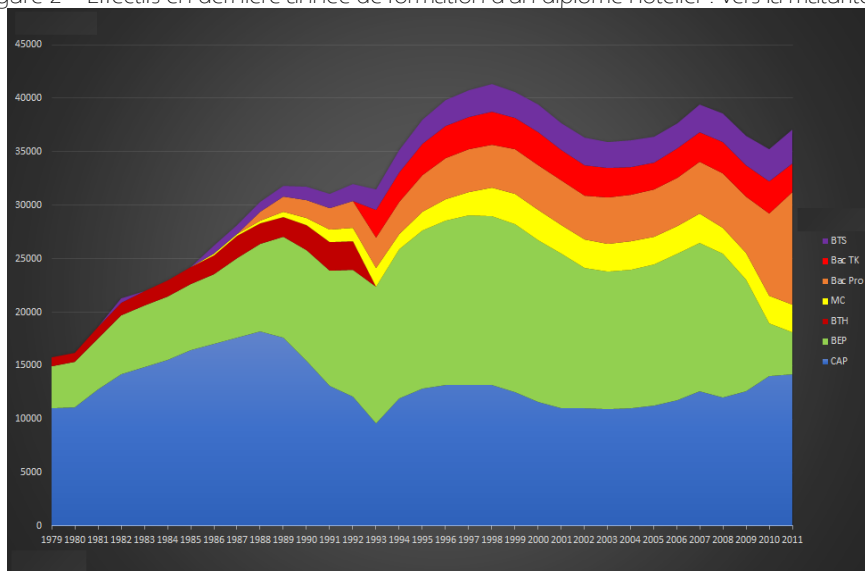
- La validation des acquis professionnels (VAP 85) instituée en 1985 permettant d'accéder directement à une formation universitaire sans avoir le diplôme requis, en faisant valider une expérience professionnelle (salariée ou non), les formations suivies ou les acquis personnels développés hors de tout système de formation. Elle sert encore aujourd'hui aux étudiants de BTS à accéder une licence professionnelle ou en troisième année de licence.
- La validation des acquis de l'expérience (VAE) qui, depuis 2002, offre la possibilité d'obtenir tout ou partie d'un diplôme à condition de justifier au minimum d'une année d'expérience professionnelle en rapport avec le contenu du diplôme souhaité.

¹⁶ La VAP date de 1985.

Effectifs dans l'enseignement hôtelier

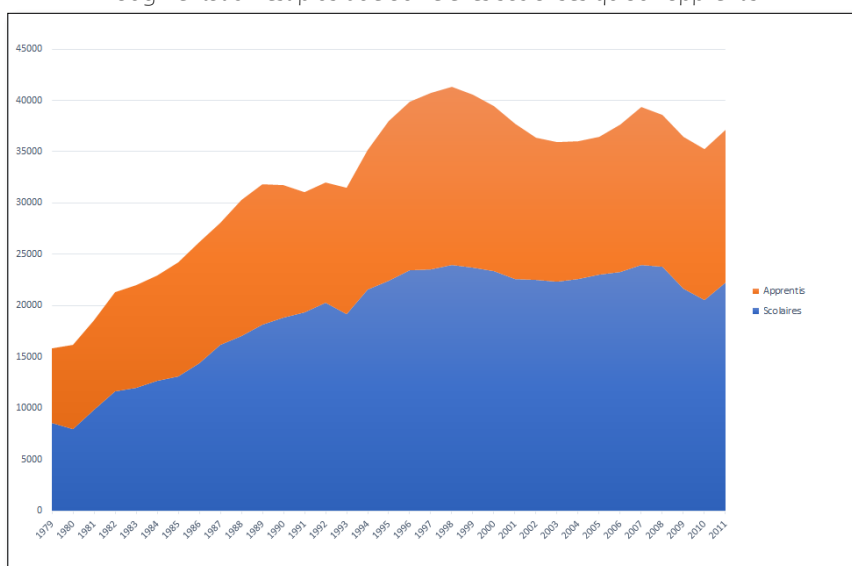
Comme on le voit dans la Figure 2, les effectifs (en dernière année de formation) dans l'enseignement hôtelier ont augmenté de 135 % entre 1979 et 2011, même s'ils se sont stabilisés depuis 1998. Ils ont un peu évolué en CAP (+ 29 %) mais doublé en BTH/bac technologique (+ 225 %) et explosé en BTS (+ 584 % entre 1982 et 2011). Alors que les élèves en dernière année de BEP étaient 3 953 en 1979, ceux en BEP et Bac pro sont 14 472 en 2011 soit une augmentation 266 %. On a donc assisté à une élévation du niveau d'études.

Figure 2 – Effectifs en dernière année de formation d'un diplôme hôtelier : vers la maturité ?¹⁷



Comme le montre la Figure 3, cette augmentation est plus due à l'augmentation des jeunes scolarisés (+ 160 %) que des jeunes apprentis (+ 105 %).

Figure 3 – Effectifs en dernière année de formation d'un diplôme hôtelier : l'augmentation est plus due aux élèves scolarisés qu'aux apprentis¹⁸



¹⁷ Données extraites de : Céréq, *Éducation nationale : effectifs en dernière année de formation* [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yavthfdd>. (Consulté le 11-5-2020).

¹⁸ *Ibid.*

Les professeurs d'hôtellerie-restauration

Jusqu'en 1976, les professeurs de cuisine, de restaurant et d'hébergement des écoles hôtelières étaient recrutés dans la profession. C'étaient des « *professionnels qui enseignent* » (Laporte, 2010, p. 213). À partir de 1947, ils eurent le statut de professeur technique adjoint (PTA). Ils enseignaient 44 h par semaine. En 1949, le service des PTA passe à 40 h par semaine. En 1971, les PTA deviennent des professeurs techniques d'enseignement professionnel (PTEP) avec un service de 26 h. En 1972, est créé le certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique. Mais le premier CAPET hôtellerie-tourisme n'eut lieu qu'en 1981.

C'est en 1985 que tous les professeurs de CET deviennent PLP (professeur de lycée professionnel). Les PLP1 sont destinés à enseigner au niveau V (CAP et BEP) et les PLP2 au niveau IV (bac professionnel). En 1989, la discrimination entre PLP1 et PLP2 pour enseigner au niveau IV est supprimée. En 1992, les PLP1 et 2 ne doivent plus assurer que 23 h hebdomadaires. En 2000, la distinction PLP1 et PLP2 disparaît. Les PLP assurent 18 h par semaine, comme les professeurs certifiés¹⁹.

Pour former les enseignants qui intervenaient dans les centres d'apprentissage, des écoles normales nationales d'apprentissages (ENNA) furent créées en 1945. Mais ce n'est qu'à partir de 1976 que furent formés les professeurs de lycée professionnel de cuisine, de restaurant, dans les ENNA d'abord à Toulouse puis à Antony (Hauts-de-Seine). Après la réussite au concours, la formation, rémunérée, durait une année, suivie d'une année en tant que professeur stagiaire.

L'école normale supérieure de l'enseignement technique (ENSET) de Cachan fut créée en 1912. Elle forma en particulier les professeurs agrégés d'économie et gestion des écoles hôtelières. Pour former les professeurs certifiés de cuisine, restaurant et hébergement, l'ENSET créa, en 1980, le centre de formation des professeurs technique (CFPT) de Toulouse, dans les locaux du lycée hôtelier d'Occitanie. L'entrée au CFPT se faisait sur concours. Les « élèves professeurs » du CFPT touchaient une indemnité. Leur formation durait deux ans à l'issue de laquelle ils passaient le CAPET. Ils devenaient, comme les candidats libres lauréats du concours, professeurs stagiaires en lycée hôtelier.

La création des IUFM (instituts universitaires de formation des maîtres) d'Antony et de Toulouse en 1990 entraîna la disparition des ENNA et du CFPT. La licence était nécessaire pour y entrer ou pour passer en candidat libre les concours de recrutement, sauf pour les personnes disposant d'un BTS et de cinq ans de pratique professionnelle. Durant quelques années, les étudiants eurent droit à une indemnité pour suivre la formation. La création des IUFM marqua une « universitarisation » de la formation des professeurs, même si la formation des futurs professeurs de lycée hôtelier était assurée presque exclusivement par des professeurs certifiés d'hôtellerie-tourisme. En première année, les étudiants préparaient les concours de recrutement (CAPLP et/ou CAPET). Ceux qui l'avaient réussi, en deuxième année, étaient affectés dans un lycée hôtelier où, avec l'appui d'un tuteur, ils assuraient un service de 6 h d'enseignement. Des regroupements à Antony ou Toulouse étaient prévus.

La « mastérisation » de la formation, c'est-à-dire la transformation des deux années de formation à l'IUFM en master 1 et master 2 à partir de 2010 fut vivement critiquée. Pourtant, elle permit à des étudiants qui étudiaient pendant deux ans et ne réussissaient pas toujours un concours de recrutement d'accéder au

¹⁹ SNETAA. *Historique de l'Enseignement Technique et du SNETAA – partie 2* [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/ycqw4v9e>. (Consulté le 6-5-2020).

grade du master. Les deux IUFM (devenus ESPÉ²⁰ en 2013 et INSPÉ²¹ en 2019) et quelques universités (Toulouse, Tours) proposèrent à des enseignants titulaires dans un lycée hôtelier divers parcours pour obtenir également un master 2.

L'agrégation de techniques économiques de gestion (devenue, en 1980, « économie et gestion ») dont certains professeurs techniques de lycée hôtelier étaient titulaires a été créée en 1962. Ce n'est qu'en 2013 que l'agrégation d'économie et gestion option production de services a été ouverte.

Dans l'enseignement supérieur, depuis toujours, les intervenants qui abordent la technologie hôtelière ou de restauration sont soit des professionnels, comme au tout début de l'enseignement hôtelier, soit des enseignants du second degré soit des enseignants-chercheurs en sociologie ou sciences de gestion.

CONCLUSION

L'enseignement hôtelier français apparaît comme un enseignement technique toujours en retard par rapport aux autres formations techniques et aux systèmes d'enseignement étrangers, que ce soit dans l'ouverture des écoles, la création des diplômes et dans la formation des enseignants. Il est vrai qu'il forme pour une industrie traditionnelle dont les professionnels ont du mal à s'entendre sur ce qu'ils attendent vraiment en matière de formation initiale. Ceux-ci affirment à l'envi que, pour eux, le diplôme compte peu et qu'ils recrutent avant tout des « profils », des personnes passionnées. Mais derrière le terme de « passion » se cache souvent l'acceptation de conditions de travail extra-ordinaires pour une rémunération peu attractive comparées à celles d'autres industries. Si bien que de nombreux jeunes, formés aux métiers de l'hôtellerie-restauration, n'y exercent que peu de temps avant d'aller monnayer leurs compétences dans d'autres secteurs plus propices.

²⁰ École supérieure du professorat et de l'éducation.

²¹ Institut national supérieur du professorat et de l'éducation.

LEXIQUE

BEH	Brevet d'enseignement hôtelier
BTH	Brevet de technicien hôtelier
BTS	Brevet de technicien supérieur (bac+2)
CAP	Certificat d'aptitude professionnelle
CCP	Certificat de capacité professionnelle
CEPH	Certificat d'études pratiques hôtelières
CET	Collège d'enseignement technique
CFA	Centres de formation d'apprentis
CHR	Cafés, hôtels et restaurants
CNPC	Commission nationale professionnelle consultative
CPC	Commission professionnelle consultative
CQP	Certificats de qualification professionnelle
EPCI	École pratique de commerce et d'industrie
EPIH	École pratique d'industrie hôtelière
EPS	École primaire supérieure
ÉSPÉ	École supérieure du professorat et de l'éducation
FCIL	Formation complémentaire d'initiative locale
INSPÉ	Institut national supérieur du professorat et de l'éducation
MC	Mention complémentaire
VAE	Validation des acquis de l'expérience
VAP 85	Validation des acquis professionnels

BIBLIOGRAPHIE

- Barberet Joseph. *Le travail en France – Monographies professionnelles*, tome VI. Paris : Berger-Levrault et C^{ie}, 1889, 526 p.
- Brucy Guy. *Histoire des diplômés de l'enseignement technique et professionnel, 1880-1965 : l'État, l'école, les entreprises et la certification des compétences*. Paris, Belin, 1998, 285 p.
- Corneau Henri. À l'école des hôteliers modernes. Le pays de France, 10 juin 1914, in Perrot Serge, *Rôle et fonctions de l'hôtellerie – Formations des cadres de l'hôtellerie de demain*, Paris, J. Lanore, 1977.
- Douillach Danièle, Cinotti Yves, Masson Yannick. *Enseigner l'hôtellerie-restauration*. Paris : Éditions J. Lanore, 2002, 126 p.
- Guinot Jean-Pierre. *Formation professionnelle et travailleurs qualifiés depuis 1789*. Thèse pour le doctorat en droit, université de Paris, faculté de droit, Paris : Éditions Domat-Montchrestien, 1946, 290 p.
- Laporte Cyrille. *Rationalisation des systèmes de restauration hors foyer et logiques d'action des professeurs de cuisine*. Thèse de doctorat en sociologie, Paris : école des hautes études en sciences sociales, 2010, 386 p.
- Leospo Louis. *Traité de l'industrie hôtelière*. Paris-Nice : L. Andrau, 1918, 391 p.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie). *Bulletin de l'enseignement technique*, 1914, source gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://c.bnf.fr/yY4>. (Consulté le 8-5-2020)
- Moulins Amédée. L'enseignement de l'industrie hôtelière au collège de Thonon et à l'école primaire supérieure d'Aix-les-Bains. *La revue pédagogique*, tome 59, juillet-décembre 1911, p. 565-572 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/ydz45oxx>. (Consulté le 1-5-2020).
- Pepel Patrice, Troger Vincent. *Histoire de l'enseignement technique*. Paris : Hachette éducation, 1993, 319 p.
- Poulain Jean-Pierre, Neirinck Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de table en France du Moyen Âge à nos jours*. Paris : Lanore, 2004, 175 p.
- Séguiniol Jean. L'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie. *Bulletin de l'enseignement technique*, 1911, p. 36-64 [en ligne]. Disponible sur <https://goo.gl/owM1Wc> (Consulté le 8-5-2020).
- Séraphin Hugues. *L'enseignement du tourisme en France et au Royaume-Uni : histoire, comparaisons, analyses et perspectives*. Thèse de doctorat en histoire, Perpignan : université de Perpignan Via Domitia, 2011, 613 p.
- UFCSDBHRLGDRSE (Union fédérale des chambres syndicales des débitants de boissons hôteliers restaurateurs et logeurs en garnis du bassin du Rhône et du Sud-Est). *Annuaire Officiel 1933*, 142 p., source gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55621959>. (Consulté le 8-5-2020).
- UFSI (Union des fédérations des syndicats d'initiative). *Bulletin Officiel*, septembre-novembre 1919, source gallica.bnf.fr [en ligne]. Disponible sur <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5669000w>. (Consulté le 28/9/2019).
- Ville de Toulouse, *Bulletin Municipal de la Ville de Toulouse*, n° 19, 15-10-1916, source Gallica [en ligne] Disponible sur <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5342323g> (Consulté le 8-5-2020).