

**INSTYTUT TURYSTYKI**

**KSZTAŁCENIE HOTELARZY  
WE FRANCJI**

**Warszawa 1991**

**INSTYTUT TURYSTYKI**

# **KSZTAŁCENIE HOTELARZY WE FRANCJI**

**Warszawa 1991**



64

Opracowano na podstawie książki  
Patricii Le Naour i Pierre'a Mansat:

**GUIDE DE LA FORMATION  
ET DES ECOLES HOTELIÈRES**

(Paris BPI 1990)

Przełożyła: Anna Wolicka



7352

---

Instytut Turystyki, ul. Merliniego 9a, 02-511 Warszawa  
Pow. IT, nakład

Tekst, który prezentujemy na dalszych stronach, jest tłumaczeniem obszernych fragmentów książki *Guide de la formation et des écoles hôtelières*, przeznaczonej dla nauczycieli szkół gastronomiczno-hotelarskich, dla kandydatów do tych szkół oraz ich rodziców.

Oddając do rąk czytelników broszurę na temat kształcenia kadr hotelarskich i gastronomicznych we Francji Instytut Turystyki miał dwa cele. Pierwszym było oczywiście pokazanie systemu kształcenia w kraju o ogromnych tradycjach gastronomicznych i hotelarskich, drugim zaś pomoc w nawiązaniu kontaktów między szkołami polskimi i francuskimi. Dlatego też na końcu broszury znalazły się informacje o niektórych spośród ponad 100 szkół gastronomiczno-hotelarskich funkcjonujących we Francji.

Inspiracją do wydania tej broszury była wizyta przedstawicieli rządu francuskiego w Polsce oraz rozmowy przeprowadzone w Departamencie Turystyki Ministerstwa Rynku Wewnętrznego. Jednym z istotnych elementów tych rozmów była pomoc Francji w kształceniu kadr turystycznych w Polsce oraz sugestia strony francuskiej, aby szkoły polskie i francuskie nawiązywały bezpośrednie kontakty. Jak to określiła strona francuska, władze oświatowe zalecają szkołom gastronomiczno-hotelarskim utrzymywanie możliwie szerokich kontaktów z odpowiednimi szkołami poza granicami Francji. Liczymy więc, że ta broszura może być pomocna do nawiązania takiej współpracy zarówno między szkołami czy nauczycielami konkretnych przedmiotów zawodowych, jak grupami (klasami) uczniów tych szkół.

# Spis treści

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Przedmowa</b>                                                | <b>3</b>  |
| <b>I. Praca w hotelarstwie i gastronomii</b>                    | <b>7</b>  |
| 1. Umiejętność dokonywania wyboru                               | 7         |
| 2. Niezbędna jest motywacja!                                    | 9         |
| 3. Kształcenie możliwie pełne                                   | 9         |
| 4. Bardzo specyficzne kwalifikacje                              | 10        |
| 5. Ciężka praca                                                 | 11        |
| 6. Dysproporcje zarobków                                        | 12        |
| <b>II. Kształcenie hotelarzy</b>                                | <b>15</b> |
| 1. Kształcenie wszechstronne                                    | 15        |
| 2. Restauracje i hotele szkoleniowe                             | 15        |
| 3. Praktyki w zakładach                                         | 17        |
| 4. Pozaszkolna nauka zawodu                                     | 18        |
| 5. Obciążenie finansowe dla rodzin                              | 19        |
| 6. Umieć wybrać dobrą szkołę                                    | 20        |
| 7. Nie czekać do ostatniej chwili                               | 21        |
| 8. Liceum zawodowe czy technikum?                               | 22        |
| 9. Dodatkowe uprawnienia i kształcenie uzupełniające            | 23        |
| <b>III. Rodzaje dyplomów w kształceniu hotelarzy</b>            | <b>24</b> |
| 1. Świadectwa nabycia umiejętności zawodowych (CAP)             | 24        |
| 2. Świadectwo ukończenia szkoły zawodowej (BEP)                 | 28        |
| 3. Matura zawodowa z gastronomii                                | 29        |
| 4. Świadectwa uzupełniające                                     | 32        |
| 5. Dyplomy zawodowe                                             | 32        |
| 6. Dyplom technika hotelarstwa (BTH)                            | 36        |
| 7. Dyplom starszego technika hotelarstwa<br>i gastronomii (BTS) | 38        |
| 8. Reformowanie dyplomów                                        | 41        |
| <b>Aneks</b>                                                    | <b>43</b> |

# PRZEDMOWA

Francuski system kształcenia hotelarzy obejmuje formuły zdobywania kwalifikacji dostosowane do różnych specjalności i poziomów wiedzy. Podlega Ministerstwu Edukacji Narodowej, które określa rodzaje dyplomów i obowiązujące programy zarówno dla szkół państwowych, jak i prywatnych. Sektor państwowy przeważa w tym systemie kształcenia, dzięki sieci składającej się z 22 techników hotelarskich i około 160 sekcji hotelarskich w różnych liceach zawodowych w całym kraju. Nauka jest tam bezpłatna.

Tradycyjnie rozróżnia się dwa podstawowe typy kształcenia hotelarzy:

— kształcenie wykwalifikowanego personelu dla zakładów gastronomicznych i noclegowych w liceach zawodowych i, w dużej części, przez praktyczną naukę zawodu; w jego wyniku uzyskuje się świadectwo ukończenia szkoły zawodowej (BEP) \* lub nabycia umiejętności zawodowych (CAP) \*\*;

— kształcenie personelu kierowniczego prowadzone w technikach hotelarskich i dające dyplom technika hotelarstwa (BTH) \*\*\* lub starszego technika (BTS) \*\*\*\*.

Rozkwit francuskiego przemysłu hotelarskiego spowodował w ciągu ostatnich dziesięciu lat znaczny wzrost liczby kandydatów do zawodu: o 135% — ubiegających się o CAP, 165% — BEP, 81% — BTH, 45% — BTS. Obecnie o te świadectwa ubiega się odpowiednio co roku około 29 tys., 8 tys., 1,6 tys. i 850 kandydatów.

Wzrost aspiracji społecznych, wyrażający się chęcią zapewnienia lepszego wykształcenia dzieciom, pokrywa się w tym sektorze z dążeniami środowisk zawodowych do lepszego przygotowania fachowego młodzieży, aby francuski przemysł hotelarski mógł łatwiej sprostać

---

\* *Brevet d'études professionnelles.*

\*\* *Certificat d'aptitude professionnelle.*

\*\*\* *Brevet de technicien Hôtellerie.*

\*\*\*\* *Brevet de technicien Supérieur.*

konkurencji. Te oczekiwania, zarazem ekonomiczne i społeczne, skłaniają nas do podwyższania poziomu kształcenia i w konsekwencji do modyfikowania jego struktury.

Aby zaspokoić zapotrzebowanie na wysoko kwalifikowane kadry, Ministerstwo Edukacji Narodowej ustanowiło kształcenie hotelarzy na poziomie wyższym. W 1985 r. wprowadzono magisterium z nauk i technik hotelarskich uzyskiwane po dwuletniej nauce przez osoby, które uprzednio otrzymały dyplom starszego technika. Zdobyć magisterium wymaga wiedzy technologicznej, znajomości zarządzania, informatyki, języków, technik komunikowania się. Studia takie zorganizowano w Tuluzie i Strasburgu, przy ścisłym współudziale praktyków. Dyplom, co jest ogromnym novum, wydaje uniwersytet wspólnie z liceami hotelarskimi, które w ten sposób zyskują przedłużenie i w pewnym sensie ukoronowanie swojej pracy. Od 1986 r. także na uniwersytecie w Angers wprowadzono po pierwszym cyklu studiów wyższych trzyletnie studia z dziedziny zarządzania w hotelarstwie, pozwalające uzyskać magisterium z turystyki. Tak więc Francja ma obecnie możliwości kształcenia hotelarzy na poziomie wyższym, co otwiera drogę do kariery zawodowej najlepszym uczniom i umożliwia przyjmowanie studentów zagranicznych, których interesuje ten kierunek studiów.

Troska o podnoszenie poziomu kwalifikacji odnosi się nie tylko do studiów wyższych, lecz dotyczy także kształcenia w szkołach średnich. Tak więc ministerstwo wprowadziło do liceów zawodowych, obok matury ogólnej i technologicznej, maturę zawodową. Przygotowanie do niej trwa dwa lata po uzyskaniu BEP, w tym dość dużo czasu zajmują praktyki zawodowe. Maturę zawodową w dziedzinie gastronomii wprowadzono w roku szkolnym 1987/88, aby doskonalić posiadaczy BEP w organizacji produkcji gastronomicznej, usług i sprzedaży.

Modyfikacje strukturalne to jeszcze nie wszystko. Towarzyszy im ewolucja treści i metod nauczania.

Zawód hotelarza coraz bardziej się różnicuje wraz z różnicowaniem się form produkcji (gastronomia tradycyjna, żywienie stołóvkowe, punkty szybkiej obsługi itp.) i struktur wewnętrznych (hotele niezależne, sieci na zasadzie dobrowolnego akcesu, sieci zintegrowane...). Odpowiada to przemianom gospodarczym oraz zmianom w stylach życia.

Ponadto zawód ten podlega wpływowi industrializacji, widocznej zwłaszcza w dziedzinie gastronomii: na rynku pojawiają się wciąż nowe produkty, materiały i techniki, które wymagają wprowadzania nowych metod organizacji i nowych sposobów pracy.

Szkoły hotelarskie, których renoma opiera się często na tradycyjnym

hotelarstwie i gastronomii, muszą się dostosowywać, nie rezygnując z troski o jakość, która jest naczelną zasadą ich działania. Przedsięwzięte już modyfikacje miały na celu:

- przełożenie formuły programów ze sztywnych praktyk w rodzaju przygotowywania określonych dań w gastronomii na język umiejętności, jakie mają osiągnąć uczniowie, podstawowych technik, z którymi mają się zaznajomić;

- ugruntowanie nauczania praktycznego z dziedziny żywienia, dietetyki, higieny, warunków użytkowania instalacji i wyposażenia;

- położenie akcentu w kwestiach zarządzania na aspekty organizacyjne, rentowność, a także sprzedaż i stosunek do ludzi;

- zbudowanie prawdziwego systemu kształcenia w dziedzinie recepcji, komunikacji i animacji.

Równolegle z wysiłkiem włożonym w ewolucję szkół należy także zintensyfikować i udoskonalić stosunki ze środowiskiem zawodowym. Są one w hotelarstwie rozbudowane, a szkoły hotelarskie mogą tu służyć za przykład. Należałoby jednak ulepszyć najczęściej stosowaną formułę letnich praktyk wakacyjnych. Obecnie, przy okazji reformowania różnych dyplomów, przedsięwzięto akcję w celu lepszego zintegrowania staży w przedsiębiorstwach z całym procesem kształcenia. Nie chodzi bowiem o wymienne pobyty w szkole i w zakładzie pracy, ale o prawdziwy zespół kształcący: szkoła-zakład, który dzieliłby czas nauki w sposób zapewniający maksymalną efektywność pedagogiczną.

Wreszcie musimy bardziej otworzyć kształcenie hotelarzy na zagranicę, gdyż wymiar międzynarodowy jest w tym sektorze niezbędny. Trzeba zachęcać nasze szkoły, wykładowców i uczniów do nawiązywania kontaktów z zagranicą. W zamian powinniśmy oferować innym krajom praktyki we Francji dla uczniów i nauczycieli. Wprowadzenie kształcenia na poziomie wyższym w dziedzinie hotelarstwa, dostępnego dla studentów zagranicznych, znacznie zwiększa możliwości w tej dziedzinie.



# PRACA W HOTELARSTWIE I GASTRONOMII

Choć w hotelarstwie i gastronomii znane są przykłady słynnych samouków, nie można wyciągać stąd wniosku, że tego zawodu można się nauczyć w praktyce. To, co było możliwe dwadzieścia lat temu, nie jest już możliwe dzisiaj, nawet w hotelarstwie. Wprawdzie można jeszcze dziś napotkać osoby wspominające z nostalgią tamten sposób nauki, zawodowców, którzy dzięki pracy i posłuszeństwu zwierzchnikom przeszli przez wszystkie szczeble hierarchii... Niestety, zawody tej branży przeżyły tak wielką ewolucję w ciągu ostatnich dziesięciu lat, że byłoby rzeczą nieostrożną wprowadzanie młodego człowieka na rynek pracy bez jakiegoś minimum przygotowania technicznego i technologicznego, które pozwoli mu łatwo przystosowywać się do ewolucji zawodu w ciągu czekających go czterdziestu lat pracy.

Analiza zatrudnienia w tym sektorze jasno wykazuje zapotrzebowanie na kształcenie, gdyż w końcu 1986 r. na 187 644 poszukujących pracy większość była pozbawiona jakiegokolwiek przygotowania zawodowego! Ponieważ liczba młodych ludzi z wykształceniem hotelarskim wzrosła, coraz trudniej dostać pracę tym, którzy takiego przygotowania nie mają. Choć awans wewnątrz przedsiębiorstwa jest bardzo często spotykanym sposobem robienia kariery w tych zawodach, można przewidywać, że w perspektywie będzie on dotyczył zwłaszcza osób, które otrzymały wykształcenie techniczne.

### 1. Umiejętność dokonywania wyboru

Bardzo trudno zdecydować się na wybór kierunku nauki, jej rodzaju i samej szkoły! Należy wiedzieć, że po ukończeniu 15 lat i trzeciej

klasy\* szkoły średniej można zostać przyjętym do technikum, po ukończeniu zaś 16 lat można podpisać umowę o praktyczną naukę zawodu. Ale nikt nie musi w tak młodym wieku podejmować tak ważnej decyzji: po maturze istnieją specjalne klasy "wyrównawcze" dla uczniów chcących kształcić się na starszego technika. Ponadto uniwersyteckie studia magisterskie także przyjmują kandydatów, którzy nie uczyli się w technikach, ale są zainteresowani pracą w tym zawodzie.

W tej sytuacji niektórzy mogliby mieć ochotę czekać jak najdłużej i podjąć naukę hotelarstwa dopiero na najwyższym poziomie, ale uwaga: im wyższy poziom wiedzy, tym rzadsze miejsca pracy i tym większa selekcja! Cóż więc robić? Każdy musi wybrać najlepiej odpowiadające mu wyjście, toteż nie ma żadnych uniwersalnych recept. Wczesny wybór szkoły technicznej także nie zamyka innych dróg: liczne klasy "przejściowe" pozwalają najlepszym uczniom, którzy w bardzo młodym wieku wybrali orientację techniczną, na kontynuowanie nauki na wyższych poziomach. Te klasy przeznaczone są dla uczniów, których wyniki szkolne i zawodowe świadczą, że są w stanie zdobyć dużo wyższe wykształcenie techniczne. Tak więc uczeń, który uzyskał CAP, może przejść do drugiej klasy cyklu nauczania kończącego się świadectwem BEP; potem ukończenie pierwszej klasy adaptacyjnej pozwala mu się ubiegać o dyplom technika hotelarstwa (BTH), następnie zaś może w ciągu dwóch lat uzyskać dyplom starszego technika (BTS), a wreszcie pomyśleć o magisterium! W roku szkolnym 1987/8 20% absolwentów BEP zostało przyjętych do pierwszej klasy "adaptacyjnej".

Ponadto od chwili stworzenia zawodowej matury gastronomicznej absolwenci drugiej klasy BEP mogą doskonalić swoje wiadomości teoretyczne i praktyczne w klasach przygotowujących do matury. Tak więc nie damy tutaj żadnej rady, żadnej recepty: pokazane możliwości pozwolą każdemu na dokonanie "swojego" dobrego wyboru.

---

\* Klasy we francuskich szkołach ogólnokształcących mają numerację od najwyższej do najniższej. Trzecia klasa to koniec pierwszego cyklu szkoły średniej (ostatni rok w college'u). Drugą i pierwszą klasę oraz tzw. końcową (*terminale*) kończy się już w liceum.

## **2. Niezbędna jest motywacja!**

Uwaga na modę! Żeby wybrać ten zawód, młody człowiek powinien mieć bardzo silną motywację! Zresztą już w pierwszych miesiącach nauki szybko zrozumie, ile będzie musiał poświęcić ze swego życia osobistego sprawom zawodowym, jeśli zechce nadal podążać w tym kierunku. Bardzo często zajęcia zajmują 6 dni w tygodniu, co oznacza często 40 godzin obecności w szkole.

Niektóre szkoły, ze względu na organizację zajęć warsztatowych, podają w swoich zakładach gastronomicznych i obiady, i kolacje; inne, posiadające hotel, w którym praktykują uczniowie, nie zamykają go na weekendy. Uczniowie muszą wówczas zapewniać obsługę w systemie zmianowym. Często zdarza się, że praca trwa do godziny 23, a nazajutrz rano o ósmej trzeba być obecnym na lekcji matematyki, w jak najlepszej formie, bo właśnie jest sprawdzian!

To ostre tempo, nieodpowiednie dla osób słabszych i wrażliwych, jest jednak dobrym sposobem na wyeliminowanie najmniej zaangażowanych i przygotowanie psychiczne pozostałych do życia zawodowego, które ich czeka. Hotelarstwo jest bowiem sektorem stawiającym wielkie wymagania pracownikom: zaniedbywanie życia prywatnego jest najczęściej losem większości personelu hotelarskiego, który pracuje, kiedy inni wypoczywają, i w ogóle ma zupełnie inny rozkład doby w stosunku do pozostałej części społeczeństwa... Życie osobiste, rodzinne, stosunki przyjacielskie są trudne do pogodzenia z tym typem pracy. Zapewne jest to jeden z powodów, dla których po kilku latach pracy niektórzy rezygnują i zmieniają zawód.

Szkoła nie może poprzestać na czysto technicznym kształceniu: powinna także, aby ułatwić wejście do zawodu młodzieży, która jest pod jej opieką, przygotować ją do warunków życia, jakie staną się jej udziałem; dlatego już w pierwszych miesiącach nauki trzeba wytrzymywać uciążliwy rytm zajęć.

## **3. Kształcenie możliwie pełne**

Błędem byłoby mniemać, że wykształcenie ogólne jest sprawą mniejszej wagi: im wyższy poziom kształcenia, tym ważniejsze są przedmioty teoretyczne, co wymaga od uczniów umiejętności analizy i abstrakcyj-

nego myślenia. Nie można się zadowolić wykładaniem technik bez tłumaczenia ich mechanizmów! Każda instrukcja musi być wyjaśniona, aby można ją było pojąć i zapamiętać, dlatego wszyscy młodzi ludzie muszą mieć dobry poziom wiedzy szkolnej, jeśli chcą liczyć na późniejszą karierę zawodową (jak już wspomnieliśmy, tylko dobrzy uczniowie są przyjmowani do klas "przejściowych").

Nie można się zajmować zarządzaniem ani ekonomiką przedsiębiorstwa bez solidnych podstaw matematycznych i humanistycznych. Nie można przyjmować międzynarodowej klienteli nie umiając się porozumieć z obsługiwanyimi gośćmi. Nie można zredagować jadłospisu, karty win, potwierdzenia rezerwacji, umowy o pracę nie mając doskonale opanowanego języka ojczystego. Nie można także już dzisiaj kierować zespołem pracowników będąc na niższym od nich poziomie, nie można rozwijać swojego przedsiębiorstwa bez umiejętności analizowania sytuacji...

Zapotrzebowanie przedsiębiorstw sektora hotelarskiego na kadry to zapotrzebowanie na WYKWALIFIKOWANYCH pracowników, zdolnych do własnej inicjatywy, zdolnych rozumieć, czego się od nich wymaga, niezależnie od zakresu obowiązków pełnionych w zespole. Tak więc aby dostarczać tej profesji dobrych pracowników, nauczający muszą od razu mieć do czynienia z uczniami na odpowiednim poziomie, nie mogą bowiem czynić cudów...

#### **4. Bardzo specyficzne kwalifikacje**

Poza pewnym rodzajem "świętego ognia", który trzeba mieć w sobie, żeby pracować w tym zawodzie, poszukuje się kandydatów o pewnych specyficznych cechach... wymagania są zresztą tym większe, że liczba miejsc bywa dość ograniczona. W niektórych szkołach przy egzaminie wstępnym odpada osiem osób na dziewięć!

Tak więc, poza oczywiście walorami ludzkimi, których oczekuje się od każdego (czy istnieje jakiś zawód, w którym nie byłoby potrzebne choćby minimum uczciwości?), trzeba mieć łatwość nawiązywania kontaktów, inicjatywę, zdolności organizacyjne, być uprzejmym, ale i w znakomitej kondycji fizycznej; potrzebne są: odporność na upał, mocne nerwy, wytrzymałość, dobre zdrowie, dobry wzrok itp. Gdy chodzi o trudne zawody, zarówno pod względem fizycznym jak psychologicznym, niezbędne jest ostrzeganie kandydatów na te kierunki

kształcenia; jeśli nie odpowiadają tym specyficznym wymaganiom, ich szanse w zawodzie będą bardzo słabe...

Należy więc gorąco zalecać młodym ludziom, którzy twierdzą, że naprawdę interesują ich te zawody, aby spróbowali pobyc trochę w hotelu lub restauracji. Ale nie wystarczy praktyka, podczas której tylko się obserwuje; powinni w tym czasie być zatrudnieni, aby móc lepiej ocenić ciężar obowiązków. Być pokojówką albo zmywającym przez cały miesiąc, nawet jeśli nie te zawody chciałoby się później wykonywać, to bardzo owocne doświadczenie. Ci, którzy nie zmieniają zdania po takiej próbie, mają szansę zostać solidnymi zawodowcami, którym ciężar obowiązków nie będzie zanadto doskwierał.

## 5. Ciężka praca

Praca w hotelarstwie i gastronomii jest bardzo ciężka. Choć w ostatnich latach widać pewne polepszenie warunków pracy personelu, rozkład dnia, okresy urlopowe i rytm pracy są dużo gorsze niż w niektórych zawodach o wiele bardziej chronionych! Sektor hotelarski, składający się głównie z małych zakładów, oferuje właściwe sobie warunki pracy, dostosowane do potrzeb klientów. Czas pracy w tygodniu (z godzinami nadliczbowymi) wynosi 52 godziny dla kucharza, 61 godzin dla nocnego portiera i 42 godziny dla reszty personelu. Większość zakładów, głównie gastronomicznych, pracuje z przerwą. Personel przychodzi do pracy rano, żeby przygotować i podać obiad, potem zaś od 15-tej (zależy to od pory, kiedy klienci opuszczają restaurację) jest przerwa do 17 lub 18-ej, w zależności od lokalu. Za tę część popołudnia personel nie pobiera oczywiście wynagrodzenia i nie ma możliwości pozostania na terenie zakładu. Tym, którzy mieszkają daleko, trudno wykorzystać z pożytkiem ten czas. Po powrocie do pracy personel zajmuje się kolacją i często pozostaje na miejscu do 23-ej, jeśli nie dłużej! Następnego dnia trzeba być w pracy o ósmej rano. Wiele zakładów daje tylko jeden dzień wolny w tygodniu, bardzo rzadko w niedzielę, i do tego nie jest to zwykle stały dzień. Kiedy klient jest obecny, personel nie liczy się z czasem i obsługuje tak, aby był on zadowolony; często faktycznych godzin pracy jest bardzo wiele. Bardzo rzadko podlicza się i osobno opłaca nadgodziny; kiedy klientów jest mało, niektóre zakłady zwalniają pracowników nieco wcześniej, żeby im to w jakiejś mierze wyrównać. Pamiętajmy, że święta to często okres

najbardziej nasilonej pracy w hotelarstwie i gastronomii i że te dni, oprócz pierwszego maja, nie są dodatkowo opłacane.

Wprawdzie wielkie sieci hotelarskie i gastronomiczne wprowadzają obecnie inną organizację pracy, ale dotyczy to niewielkiego tylko odsetka zatrudnionych w tej branży. Praca w usługach jest ciężka i trzeba umieć ją dobrze znosić, żeby awansować w tym środowisku. Toteż często wybiera się taki zawód wychodząc z założenia, że będzie się kierowało innymi ludźmi i unikać w ten sposób jego trudnych stron... Niestety, choć rzeczywiście można w tym sektorze szybko zrobić karierę zawodową, jest to zazwyczaj możliwe tylko wtedy, gdy absolwenci, choćby najlepiej wykształceni, zgadzają się przez pewien czas popracować "w terenie", godząc się tym samym na określone uciążliwości... Coraz trudniej znaleźć sobie pracę omijając związane z tym obciążenia...

## 6. Dysproporcje zarobków

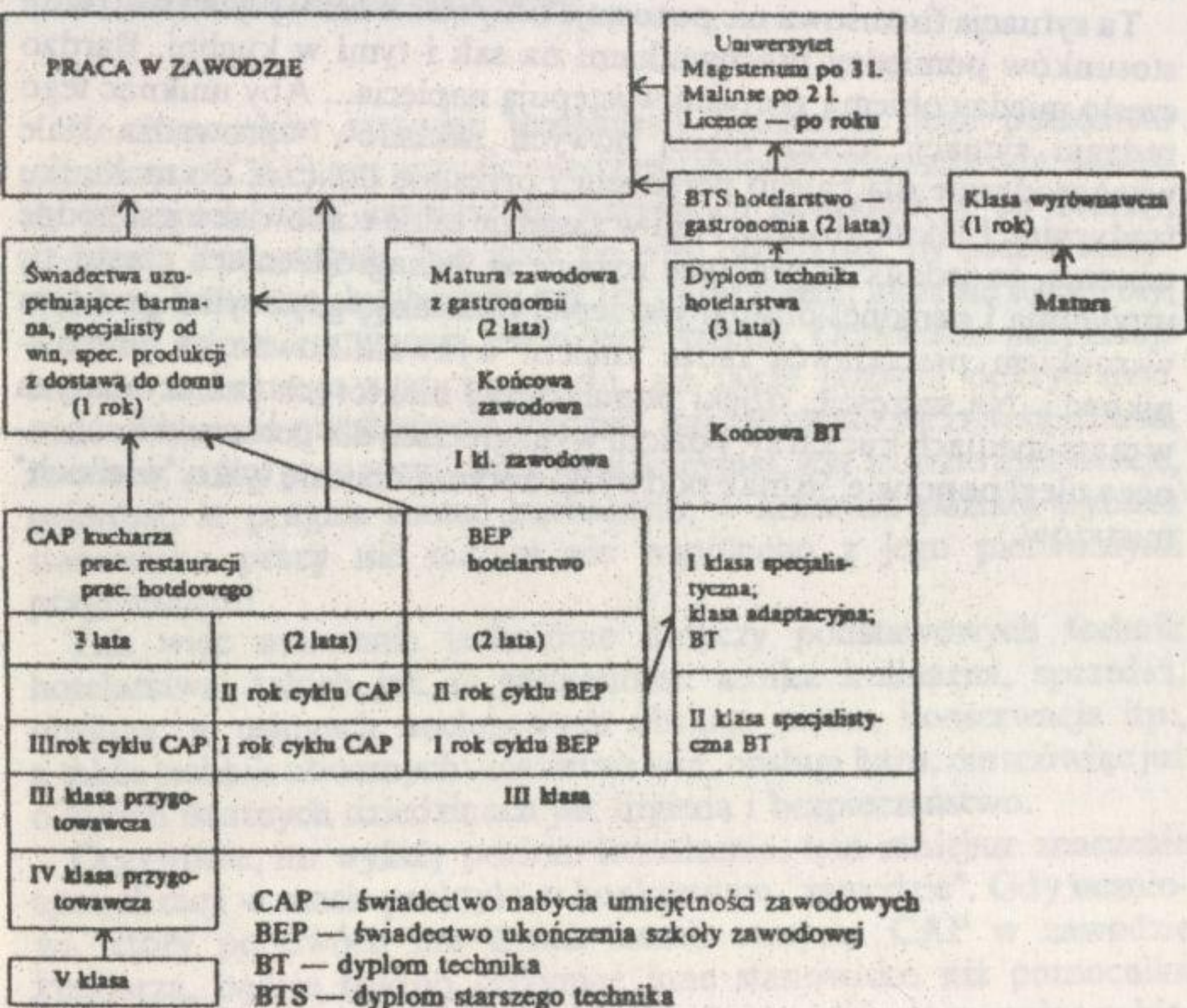
Niebezpiecznie jest wyciągać zbyt pochopne wnioski na temat poziomu wynagrodzeń, gdyż w hotelarstwie i gastronomii są ogromne różnice między poszczególnymi zakładami, a także wewnątrz jednego zakładu między różnymi stanowiskami pracy, bez żadnego racjonalnego uzasadnienia.

Trzeba bowiem wiedzieć, że hotelarstwo i gastronomia podlegają wciąż przepisom ustawy o wynagrodzeniach z 1933 roku: jest to tak zwana ustawa Godarta... Oczywiście coraz mniej odpowiada ona dzisiejszej sytuacji w świecie zawodowym.

Ustawa ta przewidywała podział między pracowników tak zwanej masy, czyli pieniędzy zebranych w postaci 15-procentowego napiwku dla obsługi. Personel nie otrzymywał dawniej żadnego innego wynagrodzenia, toteż przepis precyzuje, kto w zakładzie hotelarskim lub gastronomicznym może być w ten sposób opłacany: tak więc pokojówki, portierzy, kelnerzy, kierownicy sali i szatniarze dzielą między siebie tę "masę", gdy kucharze, zarządzające\* i recepcjoniści otrzymują stałą pensję, która nie jest związana w szczególny sposób z typem działalności zakładu. W tym systemie dochodzi dziś do ogromnych dysproporcji

---

\* *Gouvernantes.*



między zarobkami personelu opłacanego z "masy" i tego z wynagrodzeniem stałym, przy czym zarobki tych pierwszych bywają o wiele wyższe niż tych drugich! Często dwudziestoletni młodszy kelner w restauracji zarabia półtora raza tyle co zastępca szefa kuchni, który niezależnie od wielkiej odpowiedzialności, jaka na nim spoczywa, ma wiedzę zawodową nieporównywalną z umiejętnościami młodszego kelnera.

Ta sytuacja finansowa nie pozostaje oczywiście bez wpływu na jakość stosunków pomiędzy pracownikami na sali i tymi w kuchni. Bardzo często między obiema grupami występują napięcia... Aby uniknąć tego rodzaju sytuacji, coraz więcej nowych zakładów wprowadza stałe wynagrodzenie dla całego personelu i przestaje doliczać do rachunku tradycyjne 15% za obsługę. Jeśli w zasadzie takie stanowisko jest godne uznania, to jednak w praktyce różnice w wynagrodzeniach często się utrzymują i personel obsługi jest lepiej opłacany, gdyż tylko pod tym warunkiem pracodawca może znaleźć wykwalifikowanych pracowników!... Na szczęście, dzięki popularności niektórych pokazywanych w mass-mediach kucharzy, poziom wynagrodzeń dla personelu kuchennego uległ poprawie, jednak podwyżki dotyczą obecnie tylko "wielkich" mistrzów.

## Rozdział II

# KSZTAŁCENIE HOTELARZY

### 1. Kształcenie wszechstronne

We francuskim systemie kształcenia hotelarzy, poza poziomem najniższym (CAP), nie uczy się młodzieży jednego tylko zawodu; usiłuje się przygotowywać uczniów do wszystkich zawodów w tej branży, obecnych i przyszłych. Nie idzie się więc do szkoły, by zostać recepcjonistą, kelnerem, kucharzem czy też dyrektorem; idzie się do szkoły, w której zakres kształcenia jest o wiele szerszy. Oczywiście przygotowuje ona do wybranego z góry zawodu, ale także pozwoli odkryć inne, o których uczeń przedtem nie wiedział. Bardzo często się zresztą zdarza, że uczeń, który przy rozmowie kwalifikacyjnej, gdy badano motywacje, twierdził, że pragnie zostać kucharzem, w kilka lat później wybiera stanowisko pracy nie mające nic wspólnego z jego pierwotnymi pragnieniami!

Tak więc nauczanie techniczne dotyczy podstawowych technik hotelarstwa: takich jak w gastronomii sztuka kulinarna, sprzedaż, obsługa, w usługach noclegowych obsługa piętter, konserwacja itp., a także technik ubocznych: znawstwa win, obsługi baru, nie mówiąc już o takich istotnych dziedzinach jak higiena i bezpieczeństwo.

Oczywiście, im wyższy poziom kształcenia, tym mniejsze znaczenie specjalizacji w sensie praktyki w konkretnym "zawodzie". Gdy uczniowi, który po dwóch lub trzech latach otrzyma CAP w zawodzie kucharza, będzie trudno otrzymać inne stanowisko niż pomocnika kuchennego, student, który będzie szukał pierwszej pracy mając w kieszeni dyplom BTS, będzie miał o wiele większy wybór.

### 2. Restauracje i hotele szkoleniowe

Istotą kształcenia hotelarzy jest znaczenie przywiązywane do zajęć praktycznych: nie ma wartościowej nauki bez praktycznego opanowania zawodu.

Restauracje tak zwane szkoleniowe stanowią bardzo ważny element współczesnej dydaktyki w tej dziedzinie. Ważniejsze bowiem jeszcze niż umożliwienie wzięcia udziału w produkcji i obsłudze jest zapewnienie uczniom bezpośredniego kontaktu z realiami środowiska zawodowego, a zwłaszcza kontaktu z KLIENTEM. Zakłady, które nie przyjmują gości z zewnątrz (niektóre szkoły obsługują w restauracjach szkoleniowych tylko uczniów i nauczycieli), nigdy nie będą mogły się szczycić tym, że zapewniają pełne wykształcenie zawodowe. Bezpośredni kontakt z klientem jest niezwykle pouczający i szkoła musi go zapewniać niezależnie od zajęć teoretycznych. Wykładowcy obecni na takich zajęciach praktycznych mogą o wiele lepiej przygotować młodzież do pracy w zawodzie. Uczniowie nie powinni w żadnym razie brać udziału w owych praktykach bez uprzedniego przygotowania: przedtem wykładowcy określają konkretne cele do osiągnięcia, toteż faza syntezy po zajęciach z obsługi klientów jest bardzo ważna, a nawet decydująca w procesie kształcenia.

Tutaj jednak uwaga: rodzice muszą być bardzo czujni, gdyż restauracje szkoleniowe nie powinny być traktowane jako cel sam w sobie, lecz jako środek do celu... Niektóre bowiem szkoły hotelarskie mają tendencję do kładzenia nacisku bardziej na zysk, jaki im może przynieść taka restauracja, niż na jej rolę w kształceniu... Zresztą tylko nastawiając się na cele czysto kształceniowe szkoły mogą usprawiedliwić istnienie tych restauracji, żeby się nie narazić na zarzut "parakomercjalizmu"!

Restauracja szkoleniowa pozwala młodym ludziom nauczyć się profesjonalnych sposobów reagowania w sytuacjach rzeczywistych i nieoczekiwanych: jeśli klient przybywa za późno, albo zarezerwował stolik na trzy osoby, a przybywa w pięć itp.

Niektóre technika hotelarskie posiadają także hotele szkoleniowe (Thanon, Grenoble, Toulouse i Bordeaux).

Także i te hotele muszą pozostać narzędziem, które pozwala uczniom lepiej zrozumieć realia świata hotelarskiego. Jednak jeśli istnienie restauracji szkoleniowej jest absolutnie niezbędne dla nauczania techniki kulinarnej i kelnerskiej, to hotel szkoleniowy może zastąpić ekipa pomysłowych wykładowców, posiadających dobrze wyposażoną salę do zajęć praktycznych, którzy potrafią bez trudu symulować dla uczniów różne sytuacje zawodowe. Aby dobrze spełniać zadania kształceniowe, hotel szkoleniowy musiałby mieć znaczną liczbę pokoi i zapewnione przez cały rok duże wykorzystanie miejsc...

W sumie restauracje i hotele szkoleniowe są ważnym elementem w technicznym i praktycznym kształceniu młodzieży. Aby mogły bez

trudu realizować swoje zadania, powinny być wyposażone tak jak normalne profesjonalne zakłady i przyjmować klientelę z zewnątrz. Są to dwa warunki pozwalające uczniom przezwyciężyć pierwsze wahania i nabrać pewności siebie pod kierunkiem nauczycieli, którzy wykorzystają w procesie kształcenia zarówno ich sukcesy, jak i błędy.

### 3. Praktyki w zakładach

Koniec z wakacjami dla uczniów, którzy wybrali ten kierunek kształcenia! Na rozmaitych zasadach, zależnie od poziomu nauczania, uczniowie odbywają latem praktyki w zakładach pracy. Okresy praktyk są decydujące w ich życiu zawodowym, a także osobistym. Często się bowiem zdarza, że dwumiesięczna praktyka zmusza ich po raz pierwszy w życiu do opuszczenia rodzinnego domu. Niekiedy muszą znaleźć sobie sami mieszkanie, zorganizować pranie, jedzenie. To często ich pierwszy kontakt z realiami życia zawodowego i jego ograniczeniami, zarówno w dziedzinie kontaktów międzyludzkich, jak rozkładu zajęć. Przez większość czasu spoczywa na nich odpowiedzialność, którą muszą wziąć na siebie jak dorośli.

To szkoła na ogół decyduje o terminie i miejscu praktyk, będących integralną częścią procesu nauczania. Jednakże rodziny powinny być informowane o decyzjach dotyczących poszczególnych przydziałów i warunkach, w jakich będzie się odbywała praktyka. Między szkołą a pracodawcą przyjmującym ucznia powinna być podpisana umowa o praktykę. Rodzice otrzymują kopię takiej umowy.

W ramach umowy zostaje określone wynagrodzenie i zasady ubezpieczenia. Rodzice muszą tu wykazać czujność, aby ich dziecko w okresie praktyki było objęte odpowiednim ubezpieczeniem. Ponieważ skromne sumy wypłacane uczniom są tylko gratyfikacjami (łącznie ze świadczeniami niepieniężnymi nie przekraczają 30% najniższego wynagrodzenia), nie są brane pod uwagę ani przy opłacaniu składek ubezpieczeniowych, ani przy obliczaniu podstawy opodatkowania rodziców. Zaleca się jednak, aby rodzice zapoznawali się dokładnie z umową o praktykę.

Podczas takich praktyk zdarza się często, że dzień pracy trwa bardzo długo. Ten stan rzeczy należy do realiów zawodu, który wybrał sobie młody człowiek: nadopiekuńczość w okresie praktyki nie pozwoliłaby go przygotować do rzeczywistych warunków pracy, toteż reguły "gry" powinny być przez niego przyjęte możliwie najwcześniej.

Cele praktyk w zakładach są bardzo rozległe: autonomia, przygotowanie techniczne, stosunki międzyludzkie itp.

#### 4. Pozaszkolna nauka zawodu

Zdarza się często, że młodzi ludzie liczący ponad 16 lat z trudem znoszą system szkolny. Terminowanie w zawodzie jest dla nich często formułą zdobycia kwalifikacji pozwalającą na dystans w stosunku do szkoły. Do tej pory można było w ten sposób uzyskać tylko świadectwo CAP, teraz można już także uzyskiwać inne (BEP, maturę zawodową). Ale uwaga: przyszły uczeń musi sobie sam znaleźć mistrza w zawodzie, który podejmie się go uczyć.

Trzeba podkreślić, że osoba mistrza ma ogromny wpływ na przebieg kariery zawodowej młodego człowieka, który zostaje mu powierzony. Zasadnicze wykształcenie, uzyskane w ciągu pierwszy lat życia zawodowego, bardzo mocno wpłynie na ucznia. Jeśli mistrz jest dobry, nauka będzie na dobrym poziomie, potem zaś dawny nauczyciel pomoże uczniowi w znalezieniu innych miejsc pracy, gdzie będzie mógł udoskonalić swoje umiejętności. Osoby o słynnych dziś nazwiskach, które jako terminatorzy uczyły się zawodu, miały niebylejakich mistrzów, i nie jest to sprawa przypadku. Tak więc, uwaga: trzeba być wymagającym jeśli chodzi o jakość mistrza, aby mógł on wydobyć wszystko, co najlepsze, z powierzonego mu ucznia. Tylko gdzie znaleźć dobrego mistrza? Tu już każdy musi sobie sam poradzić... Przypomina to prawdziwą batalię: trzeba czasem stukać do różnych drzwi, naprzykrzać się ludziom, którzy znają kogoś, kto zna... itp. Niektóre instytucje mogą oczywiście pomóc rodzinom w takich staraniach: związki zawodowe, izby handlowe itp. Nie można się ubiegać o podpisanie umowy terminatorskiej przed ukończeniem 16 lat ani po ukończeniu 25.

Czas, na jaki zawiera się umowę, różni się w zależności od przygotowywanego dyplomu:

- dwa lata do pierwszego CAP,
- dwa lata do pierwszego BEP,
- rok do drugiego CAP lub dodatkowych uprawnień,
- dwa lata do matury zawodowej.

Uczniowie, którzy wybrali tę formułę, muszą jednak brać udział w zajęciach prowadzonych w ośrodkach kształcenia terminatorów (CFA)\*, gdzie w regularnych odstępach czasu mają wykłady teoretyczne,

---

\* *Centre de formation d'apprentis*

a także omawiają kwestie praktycznej nauki zawodu w swoich zakładach. Dzięki temu mogą nabrać pewnego obiektywizmu w stosunku do technik pracy stosowanych w zakładach, w których podlegają przyuczeniu, i porównać je z tymi, jakich uczą się w swoich zakładach inni. Nauczyciele dokonują wówczas syntez, pomagając im zrozumieć i przeanalizować powody skłaniające przedsiębiorstwa do wyboru rozmaitych systemów organizacji.

Rytm pracy w ośrodkach szkolenia jest bardzo zróżnicowany; niektóre wolą mieć zajęcia z uczniami regularnie co tydzień, inne znów przyjęły formułę kilku tygodni w zakładzie, potem zaś tygodnia w ośrodku kształcenia. Rodzice powinni więc uzyskać informacje o CFA, gdzie zapisany jest uczeń, aby zapoznać się ze sposobem jego funkcjonowania.

Terminatorstwo jest określone umową o pracę dającą prawo do wynagrodzenia, które zgodnie z przepisami prawnymi nie może zejść poniżej pewnego poziomu, bezpośrednio uzależnionego od najniższej płacy.

Przy umowie dwu lub trzyletniej:

I semestr nauki — 15% najniższej płacy,

II semestr — 25%,

III semestr — 35%,

IV semestr — 45%,

V i VI semestr — 60%.

Do tych sum dochodzi 10%, jeśli uczeń ma 18-20 lat, 25% jeśli ma 21-22 i 30% jeśli ma 23 i więcej. W żadnym jednak razie całe wynagrodzenie nie może przekroczyć 75% minimum płacowego. Ponadto aż do ukończenia przez ucznia 20 lat jego rodzice otrzymują zasiłek rodzinny, jeśli jego zarobki są niższe niż 55% najniższego wynagrodzenia.

## **5. Obciążenie finansowe dla rodzin**

Choć w większości szkół wymienionych w tej broszurze nauka jest bezpłatna, rodzice muszą mieć świadomość, że kształcenie w szkole hotelarskiej pociąga za sobą poważne wydatki.

Trzeba bowiem wiedzieć, że niezbędne ubrania robocze są w całości opłacane przez rodzinę ucznia. Dziewczęta i chłopcy najczęściej potrzebują dwóch strojów kucharskich, jednego lub dwóch kelnerskich

oraz futerału na noże. Do tego dochodzą specjalistyczne podręczniki. Ze względu na rozkład lekcji i praktyk uczniowie często nie mogą co wieczór wracać do domu, toteż rodziny muszą znaleźć dla nich zakwaterowanie; ponieważ zaś jest coraz mniej szkół z internatem, młodzi ludzie mieszkają w akademikach lub wynajętych pokojach, co także zwiększa obciążenie finansowe rodziców.

Tak więc przed zapisaniem dziecka do szkoły hotelarskiej trzeba brać pod uwagę wszystkie te elementy. Futerale na noże kosztuje co najmniej 500 F, cena zaś pierwszego ubrania roboczego dochodzi do 1500-2000 F. Wiele szkół wymaga stroju "zawodowego" już na zajęciach teoretycznych: w niektórych nie wpuszcza się uczniów na zajęcia, jeśli nie są w stroju "miejskim" (granatowa marynarka, szare spodnie, koszula i krawat dla chłopców, kostiumik dla dziewcząt). W tej sytuacji dużo rodzin będzie musiało odnowić garderobę dziecka, które przedtem nosiło dżinsy... niedopuszczalne w szkole hotelarskiej. Wprawdzie lekcja matematyki nie będzie bardziej zrozumiała dla ucznia ubranego w garnitur zamiast dżinsów, jednak te wymagania stanowią część psychologicznego przygotowania uczniów do zawodu. Po dwóch lub trzech latach przestrzegania tych zasad będą się swobodnie czuli w zakładzie pracy niezależnie od umundurowania, jakie im przyjdzie nosić!

## 6. Umieć wybrać dobrą szkołę

Nie zamierzamy podawać tu listy dobrych szkół! Najważniejsze dla rodziców jest znalezienie takiej, która będzie najbardziej odpowiadać ich dziecku. Często bowiem lepiej umieścić je w szkole mniej znanej, ale mniejszej, o charakterze bardziej rodzinnym, bardziej zhumanizowanej, gdzie nauczyciele będą mogli lepiej poznać uczniów i indywidualne potrzeby każdego z nich, zapewniając im lepsze warunki do integracji zarówno w nowym życiu szkolnym, jak w społeczności zawodowej, którą wybrali.

Także wysłanie daleko od rodziny dziecka nie przygotowanego jeszcze na takie doświadczenie może być mniej korzystne, nawet jeśli szkoła cieszy się międzynarodową sławą, niż umieszczenie go w pobliżu domu, aby łatwiej mu się było przystosować do nowego życia. Dobrzy uczniowie mało znanych szkół stają się często, jeśli kontynuują naukę, bardzo dobrymi uczniami szkół słynnych, gdyby zaś poszli do tych szkół

już od pierwszego roku, trudności z adaptacją byłyby dla nich czynnikiem ograniczającym, a więc utrudniającym postępy.

Tutaj więc także rodzina powinna zdobyć jak najwięcej informacji, aby dokonać wyboru nie tylko praktycznego, lecz i najkorzystniejszego dla dziecka. Niektóre regiony oferują w tej dziedzinie szczególnie duży wybór, trzeba więc także szukać z dala od domu. Są szkoły organizujące u siebie "dni otwarte"; inne zgadzają się przyjmować na jeden dzień zainteresowanych kandydatów. Dobrze jest też pójść obejrzeć wyposażenie, zarówno techniczne jak szkolne, przyjrzeć się zachowaniu uczącej się już młodzieży, spróbować nawiązać kontakt z nauczycielami, dyrektorem. Szkoła powinna mieć dobrze wyposażoną restaurację szkoleniową, aby uczniowie mogli już na wstępie pracować w warunkach prawdziwie zawodowych; programy powinny być skrupulatnie przestrzegane; nie powinno się zbyt często odwoływać lekcji z powodu obsługiwanego przez restaurację zleceń zewnętrznych: usługi "bankietowe" restauracji szkolnej powinny być świadczone tylko wyjątkowo.

Ważną wskazówką są też nazwy zakładów, w których uczniowie odbywają praktyki: staż jest przecież najczęściej pierwszym krokiem w zawodzie, a także często sposobem na znalezienie potem dobrej pracy. Im lepsza będzie praktyka, tym lepsze przyuczenie do zawodu; im bardziej znany będzie zakład, w którym uczeń praktykował, tym łatwiej mu będzie potem znaleźć pracę.

## **7. Nie czekać do ostatniej chwili**

Nie wolno czekać aż do czerwca ze znalezieniem szkoły hotelarskiej! W większości wypadków kandydat musi przejść testy kwalifikacyjne, bardzo różne w zależności od szkoły. Nie istnieje żadna oficjalna data, każda szkoła organizuje nabór na własną rękę. W niektórych szkołach wybiera się tych uczniów, którzy zapisali się jako pierwsi; w innych będą musieli zdawać egzamin ustny, w innych test pisemny itp.

Choć zasada selekcji jest kontrowersyjna, zmusza do niej rosnąca liczba kandydatów przy małej liczbie miejsc na pewnych poziomach kształcenia w niektórych regionach kraju. Czemu więc nie zwiększa się liczby kierunków hotelarskich, skoro jest takie zapotrzebowanie, pytają niektórzy? Po prostu dlatego, że rynek pracy nie mógłby wchłonąć absolwentów, a szkoda by było, aby zbyt wielu młodych ludzi przygotowanych zawodowo nie mogło znaleźć zatrudnienia. Jeśli zaś nie dostaną

się do szkoły, będą mogli zmienić plany i zdobyć taki zawód, który pozwoli im wejść na rynek pracy w lepszych warunkach. Obecnie na jedno miejsce w szkole hotelarskiej jest 6-8 kandydatów, ale zdarza się też 800 zgłoszeń na 32 miejsca!

Podania o przyjęcie do szkół należy składać w okolicach ferii wielkanocnych. Przedtem potrzeba około trzech tygodni na zgromadzenie wymaganych dokumentów. Rodzice powinni więc zatroszczyć się o to już w pierwszych dniach marca.

Uwaga, kandydaci są bardzo liczni, toteż przezornie będzie zapisać się w kilku miejscach i przejść maksymalną liczbę testów kwalifikacyjnych. Najzdolniejsi będą z pewnością zakwalifikowani wszędzie, a więc będą mieli możliwość wyboru!

## 8. Liceum zawodowe czy technikum?

Niewtajemniczonemu często trudno się zorientować, jaka jest różnica między poszczególnymi typami szkół, zwłaszcza że zazwyczaj na szczeblu regionalnym używa się określenia "szkoła hotelarska".

Normalnie liceum zawodowe (LP) \* pozwala uzyskać:

- CAP,
- BEP,
- maturę zawodową,
- świadectwa uzupełniające.

Ale uwaga, niektóre licea nie zapewniają uzyskania wszystkich tych świadectw: jedne przygotowują tylko do CAP, inne znów tylko do BEP.

W technikach hotelarskich (LT) \*\* uczniowie mogą uzyskiwać:

- BT hotelarski,
- BTS hotelarsko-gastronomiczny.

Ponieważ każde technikum hotelarskie jest połączone z liceum zawodowym, toteż w tym samym gmachu szkolnym można zazwyczaj zdobyć pełne wykształcenie począwszy od BEP aż do BTS. Tyle że wykładowcy nie są zazwyczaj ci sami.

Z drugiej strony od czasu regionalizacji niektóre licea zawodowe otwierają sekcje zarezerwowane dotąd dla techników... Coraz więc trudniej się zorientować, do jakich właściwie dyplomów przygotowuje jaka szkoła. Dlatego radzimy się zapoznać z zamieszczoną tu na końcu listą, która zawiera wszystkie przydatne informacje.

---

\* *Lycée professionnel*

\*\* *Lycée technique*

## 9. Dodatkowe uprawnienia i kształcenie uzupełniające

Ten rodzaj nauki jest przeznaczony dla osób, które otrzymały wykształcenie techniczne w liceum zawodowym: CAP, BEP, BT lub maturę zawodową. Jej celem jest specjalizacja uczniów: do uzyskania świadectw przygotowują licea zawodowe przez rok, który kończy się egzaminem. Zajęcia przebiegają według jednego ogólnokrajowego programu.

Między innymi uzyskuje się w ten sposób uprawnienia specjalisty od win<sup>\*</sup>, barmana, specjalisty od dań z dostawą do domu<sup>\*\*</sup>.

Niektóre licea nastawiły się na kształcenie uzupełniające dla absolwentów techników hotelarsko-gastronomicznych. Programy przy tego typu doksztalcaniu są opracowywane na szczeblu lokalnym; czas szkolenia bywa różny: od trzech miesięcy do roku. Świadectwo ukończenia jest wydawane przez rektora Akademii. Takie kursy doszkalające powstałe z inicjatywy lokalnej nie funkcjonują co roku; ułatwiają jednak często znalezienie pracy w zawodzie, gdyż odpowiadają konkretnym lokalnym potrzebom.

---

\* *Sommelier.*

\*\* *Traiteur.*

## Rozdział III

# RODZAJE DYPLOMÓW W KSZTAŁCENIU HOTELARZY

Będzimy tu mówić o dyplomach państwowych wydawanych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej po ukończeniu nauki, której program jest opracowywany wspólnie z praktykami z branży w ramach zawodowej komisji konsultacyjnej turystyki, hotelarstwa i zajęć czasu wolnego. Choć dyplomy te można uzyskiwać zarówno w szkołach prywatnych, jak i państwowych, od momentu wydania są wszystkie w taki sam sposób gwarantowane przez państwo.

Każdy dyplom jest wypadkową programu nauczania i regulaminu egzaminacyjnego, które służą za odniesienie przy pracy nauczycieli i opracowywaniu tematów zajęć. Kiedy młody człowiek wybiera kierunek kształcenia, powinien znać treści nauczania, aby mógł od razu wiedzieć, czy rodzaj nauki, jaką będzie pobierał, odpowiada jego wyobrażeniom. Te informacje pozwalają także rodzicom i uczniom określić swoje wymagania w stosunku do nauczycieli i, ogólniej, w stosunku do szkoły, której zaufali. Jeśli jakieś przedmioty są pomijane, jeśli nie jest przestrzegany program, może to wpłynąć na jakość kształcenia i można się słusznie obawiać, że uczeń będzie mieć kłopoty ze zdaniem egzaminu końcowego.

### 1. Świadectwa nabycia umiejętności zawodowych (CAP)

Obecnie w hotelarstwie i gastronomii istnieją trzy rodzaje świadectw CAP:

- kucharza,
- pracownika restauracji,
- pracownika hotelowego.

Dwa pierwsze zostały ostatnio zmodyfikowane celem lepszego dostosowania do potrzeb zawodu i nowych technologii; trzecie jest obecnie

weryfikowane: powinno od początku roku szkolnego 1990 zostać zmienione na CAP usług noclegowych. Od jesieni 1990 r. powinno być wprowadzone czwarte CAP: pracownika kawiarni-piwiarni.

#### a) W jaki sposób je uzyskiwać?

Jest kilka możliwych dróg do wyboru:

— w systemie szkolnym w liceach zawodowych lub szkołach prywatnych na tym samym poziomie:

● po ukończeniu V klasy, trzy lata nauki,

● po ukończeniu III klasy, dwa lata nauki,

— w systemie przyuczania praktycznego w ośrodkach kształcenia terminatorów i u mistrza w zawodzie:

● po ukończeniu 16 lat, 1-3 lat nauki (od 15 lat, jeśli się ukończyło III klasę),

— poprzez różne staże szkoleniowe i doksztaleniowe,

— w systemie doksztalcania dorosłych przeznaczonym dla osób już pracujących w tych zawodach.

#### b) Co robić potem?

Absolwenci, którzy zdali egzaminy końcowe, mają kilka możliwości:

— rozpocząć pracę zawodową; młodzi ludzie są zazwyczaj przyjmowani do zakładów początkowo na stanowiska pomocnicze,

— kontynuować naukę, przy czym chętni mają następujący wybór:

● przygotować w ciągu roku pokrewne CAP,

● pójść na drugi rok nauki w klasach przygotowujących do BEP, żeby uzyskać BEP,

● pójść na pierwszy rok nauki w klasach przygotowujących do matury zawodowej,

● rozpocząć naukę w klasach dających świadectwa uzupełniające lub kształcenie uzupełniające.

Jeśli w przeszłości istniało rozróżnienie między kształceniem uczniów do pracy w zakładach komercyjnych i tych, którzy mieli się zajmować żywieniem zbiorowym, to teraz nauczanie jest wszechstronne: żadnego ucznia nie zamyka się w określonym z góry sektorze. Formuły organizacyjne gastronomii coraz bardziej ewoluują i techniki są w związku z tym coraz mniej zróżnicowane, młodym ludziom będzie więc o wiele łatwiej niż kiedyś o karierę zawodową bezpośrednio uzależnioną od ogólnej ewolucji sektora gastronomicznego. W każdym razie silny nacisk położony jest zawsze na znajomość higieny i obowiązujących przepisów.

## CAP KUCHARZA

Egzamin końcowy został niedawno zmodernizowany. Przedtem wymagano od uczniów, by znali na pamięć listę około 40 przepisów kulinarnych, z których przepytowano ich na egzaminie; teraz nastawia się kształcenie raczej na znajomość podstawowych technik niż mechanizmów. Usiłuje się nauczać w sposób ewolucyjny, możliwie najbardziej zbliżony do realiów pracy w zakładzie. Jeśli młody człowiek nauczy się rozmaitych technik kulinarnych, będzie sam umiał je zastosować do różnych produktów.

I jeszcze jedna modyfikacja: obowiązkowa nauka jednego języka obcego. Jest to godna pochwały inicjatywa, która ułatwia młodym ludziom późniejsze doskonalenie umiejętności za granicą lub też kontynuowanie nauki, ponieważ na poziomach kształcenia powyżej CAP wymagana jest znajomość co najmniej jednego języka obcego.

Czas nauki jest podzielony między przedmioty ogólne oraz przedmioty technologiczne i zawodowe. Program składa się z lekcji teorii i zajęć praktycznych, podczas których uczeń styka się z produkcją. W czasie nauki odbywają się praktyki w zakładach, trwające co najmniej osiem tygodni dla tych, którzy uczą się w szkołach; są organizowane i kontrolowane przez szkołę.

## CAP PRACOWNIKA RESTAURACJI

Ten egzamin także niedawno zmodyfikowano i w nowej formie obowiązuje od jesieni 1989 r.

Posiadacz tego świadectwa będzie wykwalifikowanym pracownikiem, znającym zarazem techniki przygotowywania i dystrybucji, sprzedaży i komunikacji oraz przepisy dotyczące higieny i technologii usług noclegowych i hotelarskich.

W małych zakładach posiadacze CAP mają często większy zakres odpowiedzialności niż w dużych; wymaga się od nich znajomości pracy w barze, znajomości win i obsługi gości hotelowych.

Kandydat ubiegający się o świadectwo CAP powinien umieć:

- wystąpić w odpowiednim stroju dostosowanym do jego sytuacji zawodowej,
- brać udział w czynnościach związanych z zaopatrzeniem i utrzymaniem w porządku zakładu, przestrzegając obowiązujących przepisów i zasad higieny,
- wykorzystywać w sposób racjonalny pomieszczenia, urządzenia

- i potrzebne artykuły,
- urządzić zakład,
  - przyjmować klientów,
  - przedstawiać jadłospis,
  - odpowiadać na pytania gości,
  - proponować, uzasadniać, przyjmować zamówienia,
  - zapewnić obsługę przy użyciu prostych technik,
  - zapewnić koordynację obsługi stolików, za które jest odpowiedzialny,
  - dostosowywać się do rozmaitych sytuacji w określonych warunkach działalności komercyjnej.

Na egzaminie najważniejszy jest sprawdzian z praktycznego opanowania zawodu. Aby zdać egzamin, trzeba uzyskać z tego sprawdzianu minimum 11 punktów. Sprawdzian dotyczy praktycznego opanowania technik i konkretnej wiedzy technologicznej, pozwalających kandydaci dowieść swoich umiejętności w przygotowywaniu, dystrybucji, sprzedaży i komunikacji. Kandydat będzie musiał obsłużyć dwa stoliki liczące łącznie 6-8 nakryć.

Sprawdzian z technologii zawodowej oraz wiedzy o żywieniu, higienie i urządzeniach obejmuje pytania dotyczące:

- technologii restauracyjnej,
- technologii noclegowej,
- wiedzy praktycznej z dziedziny żywienia i higieny,
- wiedzy praktycznej z dziedziny urządzeń i wyposażenia pomieszczeń do pracy zawodowej.

W tym bardzo "zawodowym" egzaminie z przedmiotów ogólnych można otrzymać tylko 7 punktów, na 17 z przedmiotów zawodowych.

Zdanie egzaminu wymaga uzyskania przynajmniej oceny 10 na 20 ze wszystkich przedmiotów łącznie i co najmniej oceny 10 na 20 z samych przedmiotów zawodowych.

## **CAP PRACOWNIKA HOTELOWEGO**

Ten bardzo stary dyplom można było uzyskać w niewielu szkołach. Od jesieni 1990 r. został zastąpiony nowym CAP: "usługi noclegowe", całkowicie odnowionym i dostosowanym do postępu i wymagań nowoczesnego hotelarstwa. Od przyszłych kandydatów będzie się wymagać zwłaszcza wszechstronnych umiejętności w dziedzinie recepcji, obsługi pięter i gastronomii.

## CAP PRACOWNIKA KAWIARNI-PIWIARNI

Kandydatów na ten kierunek kształcenia przyjmuje się od jesieni 1990 r. Wymagane będą do dyplomu: podstawowa wiedza kulinarna i gastronomiczna, znajomość technik stosowanych w kawiarniach i piwiarniach, znajomość jednego języka obcego oraz higieny żywienia.

## 2. Świadectwo ukończenia szkoły zawodowej

W przeciwieństwie do CAP, które przede wszystkim daje kwalifikacje w jednym zawodzie, BEP zapewnia kwalifikacje dotyczące pewnego zespołu umiejętności zawodowych. Absolwenci tego kierunku są więc przygotowani do zajmowania różnych stanowisk pracy w hotelarstwie i gastronomii. Z tego względu nauka, która trwa dwa lata, obejmuje pierwszy rok wspólny, kiedy wszyscy uczniowie pracują w kuchni i restauracji, a dopiero na drugim roku dokonuje się wyboru, specjalizując się w pracy kuchennej, na sali lub w części noclegowej hotelu.

Ten dyplom także ma być zreformowany, ale dwie dotychczasowe opcje będą utrzymane: opcja A, kuchnia i opcja B, obsługa, która zmieni się w "restaurację". Stworzy się dodatkowo opcję C "noclegi". W części teoretycznej poszerzy się wiedzę dotyczącą zarówno technologii zawodowej właściwej sektorowi hotelarsko-gastronomicznemu, jak kultury ogólnej, aby umożliwić uczniom łatwiejsze przystosowywanie się do ewolucji stanowisk pracy lub też kontynuowanie studiów.

Ta forma kształcenia przewiduje obowiązkową dwumiesięczną praktykę w zakładzie hotelarsko-gastronomicznym. Praktyka, wybrana i kontrolowana przez szkołę, stanowi integralną część procesu nauczania. Opiekun praktyk sporządza z nich raport.

### a) W jaki sposób je uzyskiwać?

Uzyskuje się je po dwóch latach nauki w liceum zawodowym. Przyjmuje się uczniów po trzeciej klasie *collège* lub drugiej liceum oraz niektórych uczniów posiadających już CAP. Od wejścia w życie ustawy z 3 lipca 1987 r. młodzi ludzie mogą się także przygotowywać do uzyskania tego świadectwa praktykując w zakładzie, jeśli zdołają znaleźć ośrodek zapewniający naukę przedmiotów teoretycznych.

## b) Co robić potem?

Tutaj także posiadacze świadectwa BEP mają kilka możliwości:

— podjąć pracę zawodową na stanowisku pomocnika kucharza lub kelnera, albo w recepcji, przy rezerwacji czy też jako pomoc zarządzającej<sup>\*</sup>; jeśli początki kariery zawodowej są mniej więcej takie same, jak posiadaczy świadectwa CAP, to trzeba jednak zaznaczyć, że kariera posiadaczy BEP jest przeważnie szybsza i daje większe możliwości,

— kontynuować naukę w celu uzyskania matury zawodowej z dziedziny gastronomii; trwa ona dwa lata w liceum zawodowym; jest to poziom kształcenia przeznaczony zwłaszcza dla posiadaczy BEP,

— kontynuować naukę w I klasie "adaptacyjnej", aby przygotować w ciągu dwóch lat dyplom technika hotelarstwa,

— kontynuować naukę w ramach kształcenia uzupełniającego,

— korzystać z form doksztalcania powstałych z inicjatywy lokalnej.

## REGULAMIN EGZAMINU

Jest ważne, że już wkrótce egzaminy zawodowe na CAP i BEP będą się odbywały wspólnie; różna będzie tylko punktacja, ze względu na różne cele kształcenia przy każdej z tych formuł.

## 3. Matura zawodowa z gastronomii

Jest to zupełnie nowy dyplom, wprowadzony dekretem z 27 sierpnia 1987 r.

Zmierza on do kształcenia "wysoko kwalifikowanych" zawodowców, zdolnych do natychmiastowego działania i umiejących się dostosowywać do innowacji w zawodzie. Aby osiągnąć ten cel przez dwa lata nauki, przyjmowani uczniowie muszą posiadać świadectwo BEP lub CAP (dopuszcza się tylko bardzo dobrych uczniów).

Kompetencje uzyskane dzięki tej formule kształcenia są globalne, toteż młodzi ludzie muszą mieć zdolności organizacyjne, koncepcyjne, zdolność oceny, analizy i nawiązywania kontaktów.

---

<sup>\*</sup> *Gouvernante.*

### **a) W jaki sposób ją uzyskać?**

Ten bardzo profesjonalny w założeniu dyplom uzyskuje się przede wszystkim kończąc liceum zawodowe, ale można go także zdobyć w systemie pozaszkolnym. Nauka odbywa się przemiennie w szkole i zakładzie pracy w następujących proporcjach czasowych:

- 46 tygodni w szkole,
- 20-22 tygodni w zakładzie.

Obecnie istnieje tylko matura zawodowa z gastronomii. Na pierwszym roku nie ma specjalizacji, na drugim roku można wybierać między produkcją gastronomiczną a obsługą i sprzedażą. Ale uwaga, otrzymuje się przede wszystkim ogólne wykształcenie gastronomiczne! Program kształcenia obejmuje cztery dziedziny:

- zagadnienia zawodowe, naukowe i technologiczne, około 17 godzin tygodniowo,
- formy ekspresji i otwarcie na świat, około 10 godzin,
- wychowanie artystyczne i sportowe, 5 godzin,
- praktyka w środowisku zawodowym, 20-22 tygodni rozłożonych na dwa lata.

Ponadto przewiduje się 3-6 godzin tygodniowo na zajęcia indywidualne, w czasie których uczniowie mają dostęp do wszystkich źródeł dokumentacji w szkole i gdzie indziej; są też przygotowywani do prowadzenia własnych badań i opracowywania tekstów własnych i zbiorowych.

Okresy praktyki w zakładzie mają duży wpływ zarówno na kształcenie, jak na ocenę uczniów. Opiekun praktyk zakładowych jest w większym stopniu partnerem uczniów niż osoby prowadzące inne formy kształcenia. Te okresy powinny pozwolić uczniom na uzyskanie prawdziwej samodzielności zawodowej i odkrycie nieznanych dotąd technik i dziedzin. Dokonywana jest ocena praktyki, brana bezpośrednio pod uwagę w momencie przyznawania dyplomu. Za praktyki nie otrzymuje się pieniędzy; młody człowiek nie jest związany z zakładem żadną umową o pracę. Uczniowie podlegają w tym czasie dyrektorowi swojej szkoły, który też jest za nich odpowiedzialny, chociaż, oczywiście, mają obowiązek przestrzegania regulaminu zakładu, który ich przyjmuje.

### **b) Co robić potem?**

Bardzo trudno odpowiedzieć w tej chwili na to pytanie, ponieważ pierwsi posiadacze tego dyplomu dopiero się pojawiają na rynku pracy.

W momencie opracowywania tego egzaminu, przy ścisłej współpracy Ministerstwa Edukacji Narodowej z praktykami, przewidywano, że posiadacze matury zawodowej będą mogli szybko uzyskiwać stanowiska zastępcy dyrektora w gastronomii, kierownika działu, zastępcy szefa kuchni w produkcji, kierownika sali etc. Pewne jest, że niezależnie od charakteru ich pierwszej pracy, ich awans zawodowy powinien przebiegać szybko i pomyślnie.

Nie sposób przecenić znaczenia praktyk zawodowych przy tej formie kształcenia, ponieważ zapewniają one młodym ludziom bezpośredni kontakt z zakładami pracy, które będą ich potem mogły zatrudnić, a także pozwalają im odkryć różne inne możliwości, a więc znaleźć jakieś interesujące zajęcia. Tak więc w momencie wyboru szkoły dobrze jest się zorientować, jakie zakłady przyjmują jej uczniów na praktykę i jakie są cele tych praktyk.

Oczywiście, uczniowie mogą także po otrzymaniu matury zawodowej kontynuować naukę, aby uzyskać dyplom starszego technika, a nawet wybrać studia na wyższej uczelni, będą to jednak wyjątkowe wypadki, gdyż nie do tego przygotowuje matura zawodowa.

## REGULAMIN EGZAMINU

Egzamin składa się z 7 sprawdzianów, w tym trzech specjalistycznych:

— sprawdzian technologiczny: część teoretyczna, w formie pisemnej, pozwoli zweryfikować poziom wiadomości ogólnych związanych z gastronomią i wiedzą praktyczną; druga część dotyczy kierunku wybranego na drugim roku nauki przez ucznia:

### ● ORGANIZACJA I PRODUKCJA GASTRONOMICZNA

— przy danych produktach i temacie określone są pewne ograniczenia finansowe i organizacyjne; uczeń stosując obowiązkowo pewne techniki musi zapewnić posiłek z trzech dań dla 10 osób i przewidzieć jego odpowiednią organizację administracyjną.

### ● OBSŁUGA I SPRZEDAŻ

— także przy określonych z góry ograniczeniach, kandydat musi opracować koncepcję dystrybucji oraz zorganizować ją i zrealizować.

— rozmowa nt. praktyki zawodowej uwzględniająca kształcenie w środowisku zawodowym; raport z praktyki opracowywany przez ucznia podczas stażu służy jako podstawa do oceny;

— sprawdzian z zarządzania: na podstawie studium syntetycznego oceniana jest pojętność ucznia, jego wiedza, zdolność do wyjaśniania i analizowania.

Łączna punktacja z tych sprawdzianów wynosi 13 na 22 punkty możliwe do uzyskania przy egzaminie.



## 4. Świadectwa uzupełniające

Te roczne szkolenia są dostępne dla uczniów posiadających:

- CAP kucharza,
- CAP pracownika restauracji,
- BEP hotelarstwo-żywnienie zbiorowe,
- BT hotelarstwo,
- maturę zawodową gastronomiczną.

Obecnie istnieją tylko trzy świadectwa uzupełniające: barmana, specjaliści od win (*sommelier*), specjaliści od produkcji dań z dostawą do domu (*traiteur*). Posiadacze odpowiednich świadectw mogą się starać o stanowiska pomocnika przy winach, pomocnika barmana, pracownika przy produkcji na zamówienie.

Nauka odbywa się w liceum zawodowym przez jeden rok szkolny. Przewidziane są obowiązkowe praktyki w zakładach: 8 tygodni dla przyszłych barmanów, 4 dla specjalistów od win, 10 dla producentów dań z dostawą do domu.

Egzaminy na uzyskanie tych uprawnień obejmują tylko przedmioty zawodowe.

## 5. Dyplomy zawodowe (BP)

### a) Co to jest dyplom zawodowy?

Jest to dyplom państwowy, który potwierdza uzyskanie wysokich kwalifikacji w określonej dziedzinie zawodowej.

Posiadacze dyplomu BP sytuują się na IV poziomie kształcenia, tzn. poziomie matury i dyplomu technika (poziom V jest równy świadectwom CAP i BEP). Są powołani do pełnienia funkcji wyższych, kierowniczych.

Ale przede wszystkim jest to dyplom promocji społecznej, toteż posiadacze świadectw BEP i CAP usiłują uzyskać ten dyplom pracując zawodowo, gdyż świadczy on o nabyciu dodatkowej wiedzy na wyższym poziomie kwalifikacji oraz o pogłębieniu i poszerzeniu podstawowej wiedzy zawodowej.

BP jest uważany za uwieńczenie wykształcenia wysoko wykwalifikowanego profesjonalisty.

## **b) Jak uzyskać BP?**

Trzeba mieć kwalifikacje zawodowe, określony czas praktyki w zawodzie i ukończyć kursy doskonalenia zawodowego.

### **Warunki uzyskania dyplomu**

Do pierwszego października roku, w którym kandydat zamierza zaliczyć jednostkę kontrolną otwierającą prawo do ubiegania się do dyplomu, powinien się on wykazać:

1) zdobyciem odpowiedniego wykształcenia teoretycznego i praktycznego (równolegle lub sukcesywnie); te formy kształcenia są zorganizowane:

— albo w niepełnym wymiarze czasu, jeśli kandydat pracuje zawodowo,

— albo częściowo w postaci staży w pełnym wymiarze czasu. Jeżeli kandydat pracuje w swoim zawodzie, kursy szkoleniowe powinny być rozłożone na okres co najmniej 9 miesięcy;

2) oraz:

— albo co najmniej pięcioletnią praktyką we właściwym zawodzie (może być uwzględniony okres terminowania);

— albo co najmniej dwuletnią praktyką w zawodzie i posiadaniem dyplomu znajdującego się na liście ustalonej dla każdej specjalności.

### **Egzamin**

Egzamin dzieli się na kilka jednostek kontrolnych. Aby go zdać, kandydaci muszą zaliczyć każdą jednostkę kontrolną. Niektóre dyplomy BP tytułem eksperymentu wydaje się w postaci pojedynczych jednostek kontrolnych, które można stopniowo kumulować.

Świadectwa zaliczenia poszczególnych jednostek kontrolnych są ważne przez pięć lat licząc od daty wydania.

### **Kształcenie**

Kształcenie jest organizowane przez państwowe lub prywatne szkoły kontraktowe, przez inne szkoły prywatne, przez upoważnione instytucje zawodowe lub instytucje nauczania zaocznego.

Nauka rozłożona jest zazwyczaj na dwa, trzy lata, najkrócej na 9 miesięcy (w ośrodkach eksperymentalnych).

Odbywa się w godzinach popołudniowych lub na stażach dziennych.

## **c) Jakie są możliwości dla posiadaczy BP?**

### **W sektorze prywatnym**

— osiągnięcie wyższego szczebla w siatce płac i awans na wyższe stanowisko,

- pełnienie różnych funkcji związanych z zarządzaniem przedsiębiorstwem,
- przyjmowanie uczniów do terminu.

### **W administracji**

- nauczanie: po trzech latach praktyki zawodowej i uzyskaniu BP można stanąć do konkursu wyłaniającego nauczycieli przedmiotów praktycznych w liceach zawodowych;
- można też stawiać do różnych konkursów administracyjnych: społeczności lokalne zatrudniają profesjonalistów posiadających CAP i BP we wszystkich specjalnościach, zazwyczaj wybierając ich metodą konkursu.

## **DYPLOM ZAWODOWY KUCHARZA**

Dyplom zawodowy kucharza uzyskuje się w systemie doskonalenia:

- po dwóch latach praktyki zawodowej dla posiadaczy CAP kucharza, pracownika restauracji, pracownika hotelowego, posiadaczy BEP hotelarstwo-żywnie zbiorowe, BT hotelarstwo, BTS hotelarstwo-gastronomia albo równoważnych dyplomów na tym samym poziomie,
- po pięciu latach praktyki zawodowej dla osób nie posiadających dyplomu.

Obecnie w trakcie opracowywania jest nowy dyplom zawodowy kucharza. Nadal będzie on potwierdzał doskonale opanowanie tradycyjnych technik, ale także będzie odpowiadał nowym potrzebom tego zawodu, a mianowicie:

- nowym potrzebom klientów, którzy wymagają lepszej wiedzy o żywieniu,
- potrzebom doskonałego zarządzania,
- potrzebom wykorzystywania półproduktów dostarczanych przez przemysł spożywczy,
- pojawieniu się wyrafinowanych narzędzi pracy i technik, wymagających dobrego zrozumienia zastosowanych zasad naukowych.

Wysoko wykwalifikowany kucharz musi więc wyjść poza etap produkcji i zdobyć kompetencje w sferze naukowej, ekonomicznej i kontaktów międzyludzkich. Obowiązkowa jest znajomość jednego języka obcego. Dyplom będzie można uzyskiwać gromadząc stopniowo "jednostki kontrolne".

## DYPLOM ZAWODOWY RESTAURATORA

Ten dyplom poświadcza wysokie kwalifikacje w dziedzinie organizacji i realizacji obsługi restauracyjnej.

Dopuszczalne świadectwa: CAP kucharza, CAP pracownika restauracji, CAP pracownika hotelowego, BEP hotelarstwo-żywnienie zbiorowe opcja A lub B, BT hotelarstwo opcja A lub B, BTS hotelarstwo, gastronomia, opcja A lub B.

### Treści kształcenia

Program kształcenia obejmuje zwłaszcza wiadomości techniczne związane ze wszystkimi aspektami obsługi sali restauracyjnej, w tym z podawaniem napojów, znajomością przyborów używanych w sali restauracyjnej i ich konserwacji, wiedzę związaną z personelem restauracji i jego obowiązkami, wiedzę dotyczącą przygotowywania dań, ich jakości, kosztów, wartości odżywczej. Ponadto bardziej ogólne wiadomości, związane z higieną żywienia, dietetyką, rachunkowością, otwarciem na życie zakładu, przepisami prawnymi... Kultura ogólna i znajomość przynajmniej jednego obcego języka.

## DYPLOM ZNAWCY WIN

Nowy dyplom zawodowy specjalisty od win (*sommelier*) oznacza oficjalne uznanie tego zawodu i świadczy o jego obecnym powodzeniu.

Dyplom uzyskuje się przez doksztalcenie: mogą go otrzymać posiadacze świadectwa uzupełniającego specjalisty od win (lub dawnego CAP specjalisty od win) po dwóch latach praktyki zawodowej; inni muszą mieć 5 lat praktyki zawodowej.

Doksztalcenie, którego czas zależy od poziomu wyjściowego kandydata (minimum 400 godzin, maksimum 800 godzin rozłożonych na dwa lata), jest warunkiem zapisu na jednostkę końcową. Dyplom uzyskuje się po zgromadzeniu wszystkich jednostek kontrolnych.

### Tryb kształcenia

● 4 sekwencje po 120 godzin w szkole hotelarskiej w Tain-l'Hermitage (26600) poświęconych zagadnieniom technicznym i zawodowym, handlowym i prawnym, ekspresji i komunikacji, zarządzaniu, nauce języków.

● 7 staży u producentów win:

- 40 godzin w CFA Francois-Rabelais, Lyon Dardilly (69572): Beaujolais, Mâconnais, wina sabaudzkie,
- 40 godz. w GRETA, Beaune (21100): burgundy,
- 80 godz. w GRETA Bordeaux-Sud (33405 Talence): wina z Bordeaux i pld.-zachodu,
- 40 godz. w Tain: Côte du Rhône, pld.-wschodnie, korsykańskie, langwedockie,
- 40 godz. w Strasburgu w liceum hotelarskim Illkirch-Graffenstaden (67400): szampany, wina alzackie,
- 40 godz. w GRETA Blois (41000): wina z doliny Loary,
- 40 godz. w Paryżu w GRETA zawodów hotelarskich: wina zagraniczne.

## DYPLOM ZAWODOWY BARMANA

Ten dyplom zawodowy został wprowadzony w 1990 r. Jest wynikiem współpracy między Ministerstwem Edukacji Narodowej i Stowarzyszeniem francuskich barmanów.

Tak jak i przy dyplomie specjalisty od win, dyplom barmana uzyskuje się w systemie doksztalcania: egzamin na ten dyplom będą mogli zdawać posiadacze uzupełniającego świadectwa barmana po dwóch latach praktyki zawodowej lub inne osoby po pięciu latach pracy w zawodzie.

Na jednostkę końcową można się zapisać po zaliczeniu co najmniej 400 godzin doksztalcania. Dyplom uzyskuje się po zaliczeniu wszystkich jednostek kontrolnych.

### Tryb kształcenia

Zajęcia są prowadzone w technikum hotelarskim w St.-Quentin-en-Yvelines (78280 Guyancourt) w blokach jedno lub dwutygodniowych; dotyczą produktów i technik związanych z pracą przy barze, organizacji i funkcjonowania baru, zarządzania barem oraz znajomości dwóch języków obcych, w tym obowiązkowo angielskiego.

## 6. Dyplom technika hotelarstwa (BTH)

Ten egzamin został zreformowany w 1986 r. i jest sprawdzianem wszechstronnych umiejętności. Uczniowie przez dwa pierwsze lata

studiują wspólnie, na trzecim roku wybierają specjalizację. Proponuje im się wówczas trzy kierunki:

- kuchnię (A),
- restaurację (B),
- usługi noclegowe (C).

Dyplom BTH uzyskują więc osoby o szerokim zakresie wiedzy zawodowej.

Przez dwa pierwsze lata uczniowie muszą obowiązkowo odbyć praktykę w zakładzie przez okres 8 tygodni, w tym 6 zblokowanych. Te okresy praktyk są integralną częścią procesu kształcenia, odpowiada za nie szkoła i przysługuje za nie ewentualne odszkodowanie. Bardzo często obejmują część wakacji szkolnych. Zakład przyjmujący opracowuje sprawozdanie z praktyk, dołączane do akt szkolnych ucznia. Uczeń nie może być zwolniony z tych "terenowych" praktyk.

### a) Jak się przygotować?

Do tego egzaminu przygotowuje się podczas trzyletniej nauki w technikum hotelarskim. Naukę mogą podjąć absolwenci III klasy *collège'u* lub II klasy liceum, a także posiadacze świadectwa BEP, którzy jednak muszą pójść najpierw do klasy I adaptacyjnej, zanim dołączą do normalnego cyklu w trzecim roku nauki, czyli klasie końcowej.

### b) Co można robić potem?

Można długo mówić na ten temat, jeśli się wie, do jakich najrozmaitszych stanowisk doszli dziś posiadacze BTH! Jest oczywiste, że wszechstronne wykształcenie, jakie się w ten sposób otrzymuje, daje duży wybór, jeśli chodzi o karierę zawodową. Najczęściej wchodzi się do zawodu na poziomie podstawowych stanowisk pracy, tak jak to było z posiadaczami BEP, ale możliwości awansu są często o wiele szybsze i w dużo szerszym zakresie. Ten poziom kształcenia ma ułatwić absolwentom przystosowanie się do jak największej liczby sytuacji zarówno zawodowych, jak związanych z kontaktami międzyludzkimi. Normalnie to wykształcenie powinno im pozwolić na zajmowanie stanowisk kierowniczych i mistrzowskich w przedsiębiorstwach hotelarsko-gastronomicznych, zależnie oczywiście od wielkości przedsiębiorstwa i specjalności kandydata!

BTH pozwala także na kontynuowanie nauki, aby przygotować w ciągu dwóch lat dyplom starszego technika.

Ta forma kształcenia, tak jak i pozostałe, poza zajęciami ogólnymi przewiduje także zajęcia praktyczne, które prowadzi się w restauracji i kuchni szkoleniowej przy liceum hotelarskim.

## 7. Dyplom starszego technika hotelarstwa i gastronomii (BTS)

Ten egzamin, wprowadzony w 1968 r. i zreformowany w 1980 r., ma przygotowywać uczniów do obejmowania, od razu po zakończeniu nauki, kierowniczych stanowisk w dużych przedsiębiorstwach; pozwala także, aby ci, którzy wolą założyć własny zakład, wziąć agencję, czy też zostać kierownikiem małego zakładu, uczynili to w jak najlepszych warunkach.

Kwalifikacje posiadacza takiego dyplomu mają o wiele szerszy zakres niż wszystkich pozostałych.

Profil nauczania polega przede wszystkim na rozwijaniu u uczniów zdolności analitycznych, organizacyjnych, przywódczych, komunikacyjnych we wszystkich ich przejawach. Bardzo często rozpatrują oni konkretne przypadki zarządzania przedsiębiorstwem, analizują pracę konkretnych hoteli, biorą udział w opracowywaniu projektów, piszą referaty, biorą udział w grach symulacyjnych. Istotną część kształcenia stanowi wiedza z dziedziny kontaktów międzyludzkich, która pozwala lepiej opanować umiejętność kierowania ludźmi, negocjowania umów, techniki naboru itp. Również w sposób pogłębiony uczy się zarządzania, marketingu, informatyki, prawa, ekonomii, gospodarowania i innych przedmiotów ogólnych. Zajęcia techniczne są nastawione bardziej na analizę niż na zwykłe techniki. Na zajęciach praktycznych uczeń odbywa przede wszystkim ćwiczenia z organizacji, przyuczania i prowadzenia zespołu pracowników i określonych służb.

Nauka trwa dwa lata dla posiadaczy dyplomu BTH. Pierwszy rok jest wspólny dla wszystkich: jego program dotyczy trzech obszernych dziedzin technicznych (usługi noclegowe, kuchnia i restauracja). Pod koniec roku trzeba wybrać jeden z dwóch możliwych kierunków:

- hotelarstwo, opcja A,
- gastronomię, opcja B.

Jedyna różnica między tymi dwiema opcjami leży w nauczaniu przedmiotów technicznych; przedmioty ogólne są dla obu opcji identyczne. Często nawet szkoły, do których uczęszcza niewielu uczniów, mają tylko jedną drugą klasę, mimo istnienia dwóch opcji: uczniowie są dzieleni tylko podczas zajęć technicznych (zajęcia praktyczne i technologia). Na egzaminie końcowym niektóre sprawdziany także są wspólne.

Opcja A jest bardziej nastawiona na zarządzaniem hotelem, opcja B — na gastronomię. Trzeba jednak zaznaczyć, że opcja A obejmuje hotelarstwo w najszerszym znaczeniu tego słowa, toteż uwzględnia

także naukę gastronomii. Zresztą program technologii gastronomicznej jest wspólny dla obu kierunków, różnią się tylko zajęcia praktyczne. Uczniowie, którzy wybrali kierunek hotelarski, mają także zajęcia praktyczne z usług noclegowych: recepcji, rezerwacji, służby piętter, rachunkowości, informatyki itd.

Opcja B jest bardziej nastawiona na gastronomię, nauka nie obejmuje żadnych technik związanych z zakwaterowaniem. Za to uczniowie mają zajęcia praktyczne z dziedziny kulinarnej, obejmujące szczególnie wyrafinowane techniki produkcji.

Stwierdza się, że opcję A wybierają przede wszystkim dziewczęta, opcję B zaś chłopcy, których na tym kierunku jest 75%.

Pod koniec pierwszego roku nauki uczniowie muszą odbyć obowiązkowy staż w zakładzie pracy, trwający 18 tygodni. Miejsca praktyk wybiera zazwyczaj szkoła. Odbywają się najczęściej od maja do września, niekiedy za granicą. Sprawozdanie ze stażu sporządza zarówno zatrudniający, jak i każdy praktykant, który na egzaminie będzie musiał bronić swego sprawozdania przed komisją składającą się z wykładowców i profesjonalistów. Ten sprawdzian jest niezwykle istotny dla uzyskania dyplomu, gdyż jeśli ocena jest niższa niż 10 na 20, kandydat odpada, to znaczy ma zaliczone oceny uzyskane z innych sprawdzianów, ale nie może w żadnym razie otrzymać dyplomu BTS, nawet jeśli jego średnia ocen jest wyższa niż 10! W ramach tego sprawozdania z praktyki uczeń musi się wykazać umiejętnością analizy działalności zakładu, w którym pracował, jasnością myślenia, opanowaniem zawodu; musi także umieć precyzyjnie i inteligentnie bronić swojego stanowiska.

### **a) Jak uzyskać dyplom?**

Do BTS przygotowują technika. Uczniowie posiadający maturę zawodową i BTH są przyjmowani bezpośrednio na pierwszy rok nauki; posiadacze matury ogólnej muszą najpierw pójść do klasy wyrównawczej na rok kształcenia technicznego do zawodów hotelarsko-gastronomicznych. W zasadzie po tym roku nauki uczniowie powinni osiągnąć poziom zawodowy dorównujący absolwentom klas BTH.

Nauczanie jest nastawione zwłaszcza na przedmioty techniczne: wiele jest godzin zajęć praktycznych. Program obejmuje 20 tygodni nauki i 16 tygodni praktyki w zakładzie. Niektóre szkoły kazały obowiązkowo zdobyć świadectwo CAP kucharza lub kelnera uczniom z klas wyrównawczych na zakończenie roku, aby posiadli określony poziom techniczny.

Nielatwo dostać się do takiego technikum: istnieje dość mało miejsc pracy przy coraz większej liczbie chętnych, którzy poszukują krótkotrwałego cyklu nauki dającego interesujące możliwości zatrudnienia. Zazwyczaj trzeba zdać egzamin wstępny składający się z części pisemnej i ustnej. Często kandydują osoby, które rozpoczęły już studia uniwersyteckie. Normalnie nie wymaga się od kandydatów posiadania żadnej matury, jednak potrzebny jest dość wysoki poziom wiedzy matematycznej, żeby móc bez kłopotów ukończyć szkołę, gdyż ekonomia i zarządzanie posługują się często dość złożonymi pojęciami matematycznymi. Uczniowie muszą także mieć dobry poziom kultury ogólnej, żeby mogli liczyć na przyjęcie do klas wyrównawczych.

## **b) Co robić po uzyskaniu BTS?**

Absolwenci mogą podjąć od razu pracę zawodową na bardzo różnych stanowiskach, które w krótkim czasie przygotowują ich do objęcia funkcji kierowniczych. Mogą także kontynuować naukę, aby uzyskać stopnie uniwersyteckie w dziedzinie hotelarstwa; inni wracają na studia, żeby zająć się bardziej ogólnymi dziedzinami, jeszcze inni idą do prywatnych wyższych szkół hotelarskich.

Istnieją teorie, że posiadacze dyplomu opcji B mają większe możliwości znalezienia pracy niż opcji A. Jest to nieprawda. Można nawet stwierdzić, że poza pracą w kuchni posiadacze opcji A mają dokładnie te same możliwości co opcji B, co jest zresztą dość logiczne, zważywszy że 80% treści kształcenia pokrywa się przy obu kierunkach. Do tego mogą pracować w hotelarstwie w ścisłym tego słowa znaczeniu na wszystkich możliwych stanowiskach związanych z zarządzaniem bazą noclegową, tej ostatniej zaś możliwości nie mają raczej absolwenci kierunku B, gdyż specyficzne technologie są rzeczywiście pogłębiane dopiero na drugim roku nauki.

Trzeba podkreślić, że szkoła stara się kształcić możliwie wszechstronnie, do ucznia jednak należy poszerzanie swoich możliwości przez odpowiedni wybór praktyk i opcji. Im jego wiedza będzie większa, im lepiej będzie znał poszczególne działy hotelarstwa i gastronomii, tym większe będą jego szanse na znalezienie interesującej pracy. Nadmierna specjalizacja, choć początkowo daje dużo satysfakcji, nie zapewnia awansu zawodowego.

## 8. Reformowanie dyplomów

Aby lepiej przygotować młodzież do realiów życia zawodowego, dyplomy często się nowelizuje. Po reformach CAP kucharza i pracownika restauracji, w 1990 r. nastąpiła nowelizacja BEP hotelarstwo-żywnienie zbiorowe, które stanie się BEP hotelarskim z trzema opcjami (A — kuchnia, B — restauracja, C — usługi noclegowe), i utworzenie dwóch nowych CAP: kawiarnia-piwiarnia i usługi noclegowe. W 1991 lub 1992 roku BT hotelarski zostanie prawdopodobnie przekształcony w maturę technologiczną, a BTS hotelarsko-gastronomiczny będzie miał bardziej zróżnicowane opcje.

Niektórym mogą się nie podobać takie bezustanne zmiany, ale jest to cena, którą trzeba płacić za ciągle przystosowywanie naszego kształcenia hotelarzy do ewolucji technologicznej i zawodowej sektora hotelarsko-gastronomicznego.



# ANEXS

## Regulamin egzaminu do świadectwa umiejętności zawodowych (CAP) kucharza

|                                                                                                           | Punkta-<br>cja | Czas          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| <b>I. Sprawdzian praktyczny z produkcji kulinarnej</b>                                                    |                |               |
| 1. Organizacja pracy<br>— ocena ilościowa i jakościowa surowców<br>— metoda pracy                         | 4              | 30 min.       |
| 2. Realizacja<br>— przygotowywanie dań<br>— prezentacja                                                   | 5              | maks. 4 godz. |
| 3. Ocena<br>— ocena smakowa dań                                                                           | 3              |               |
|                                                                                                           | <hr/> 12       |               |
| <b>II. Sprawdziany pisemne i ustne</b>                                                                    |                |               |
| 1. Język francuski (pisemny)                                                                              | 2              | 1 godz.       |
| 2. Zastosowania i tematyki (pisemny)                                                                      | 1              | 1 godz.       |
| 3. Technologia zawodowa (pisemny)                                                                         | 3              | 30 min.       |
| 4. Żywność, higiena, urządzenia techniczne; ekonomika w rodzinie i społeczeństwie (pisemny)               | 3              | 1 godz.       |
| 5. Znajomość przedsiębiorstwa: ekonomicznych, prawnych i społecznych warunków jego funkcjonowania (ustny) | 2              | 15 min.       |
| 6. Język obcy (ustny)                                                                                     | 1              | 15 min.       |
|                                                                                                           | <hr/> 12       |               |

Aby otrzymać świadectwo, kandydaci muszą uzyskać średnią ogólną równą co najmniej 10 na 20 i średnią za same sprawdziany praktyczne w tej samej wysokości.

Regulamin tego egzaminu jest obecnie modyfikowany w celu upodobnienia go do regulaminów dotyczących pozostałych zawodów hotelarskich.

**Regulamin egzaminu do świadectwa umiejętności zawodowych  
(CAP) pracownika restauracji**

| <b>Sprawdzian</b>                                                                                                   | <b>Punkty</b> | <b>Czas</b>       | <b>Rodzaj</b>        | <b>Ocena eli-<br/>minująca</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Przedmioty zawodowe</b>                                                                                          |               |                   |                      |                                |
| SZ1 Praktyka zawodowa                                                                                               | 11            | 5 godz.           | prakt.<br>i ustny    | < 10/20                        |
| SZ2 Technologia zawo-<br>dowa, żywienie, higiena,<br>urządzenia                                                     | 4             | 2 godz.           | pisemny              |                                |
| SZ3 Znajomość przedsię-<br>biorstwa oraz warunków<br>ekonomicznych, praw-<br>nych i społecznych,<br>w jakich działa | 2             | 20 lub<br>45 min. | ustny lub<br>pisemny |                                |
| <b>Przedmioty ogólne</b>                                                                                            |               |                   |                      |                                |
| SO1 Język francuski                                                                                                 | 2             | 1 godz.           | pisemny              |                                |
| SO2 Zastosowania mate-<br>matyki                                                                                    | 1             | 1 godz.           | pisemny              |                                |
| SO3 Język obcy                                                                                                      | 2             | 1 godz.           | pisemny              |                                |
| SO4 Ekonomia w rodzi-<br>nie i społeczeństwie                                                                       | 1             | 1 godz.           | pisemny              |                                |
| SO5 Wychowanie fizyczne<br>i sport                                                                                  | 1             |                   |                      |                                |

**Regulamin maturalnego egzaminu zawodowego  
z gastronomii**

| Rodzaj sprawdzianu                                                                           | Forma                                   | Punkty   | Czas maks. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|------------|
| <b>A1: Przedmioty zawodowe i technologiczne</b>                                              |                                         |          |            |
| S1 — Sprawdzian z technologii                                                                | pisemny i praktyczny                    | 7        | 7 godz.    |
| S2 — Rozmowa na temat praktyki zawodowej z uwzględnieniem praktycznego przyuczenia do zawodu | ustny                                   | 3        | 30 min.    |
| S3 — Sprawdzian z zarządzania                                                                | pisemny                                 | 3        | 3 godz.    |
| <b>A2: Umiejętność wypowiadania się i otwarcie na świat</b>                                  |                                         |          |            |
| S4 — Sprawdzian z francuskiego i wiedzy o świecie współczesnym                               | pisemny                                 | 4        | 4 godz.    |
| S5 — Sprawdzian z języka obcego                                                              | ustny                                   | 3        | 20 min.    |
| <b>A3: Wychowanie artystyczne</b>                                                            |                                         |          |            |
| S6 — Sprawdzian z umiejętności plastycznych lub wiedzy artystycznej                          | kontrola w trakcie nauki<br>pisemny     | 1        |            |
| <b>A4: Wychowanie fizyczne i sportowe</b>                                                    |                                         |          |            |
| S7 — Sprawdzian z wychowania fizycznego                                                      | kontrola w trakcie nauki lub sprawdzian | 1        |            |
|                                                                                              |                                         | <hr/> 22 |            |
| <b>Sprawdzian fakultatywny</b><br>Drugi język obcy                                           | ustny                                   |          |            |

**Regulamin egzaminu dla starszych techników hotelarstwa  
i gastronomii (BTS)**

| Rodzaj sprawdzianu                                                                                           | Opcja A<br>Hotelarstwo |          | Opcja B<br>Gastronomia |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------|------------------------|----------|
|                                                                                                              | Czas                   | Punkty   | Czas                   | Punkty   |
| <b>I. Sprawdziany pierwszej grupy</b>                                                                        |                        |          |                        |          |
| 1.1. Sprawdziany wspólne dla obu opcji                                                                       |                        |          |                        |          |
| 1.1.1. Sprawdzian pisemny z francuskiego                                                                     | 3 godz.                | 2        | 3 godz.                | 2        |
| 1.1.2. Sprawdzian ustny z języka obcego A: angielski                                                         | 20 min.                | 2        | 20 min.                | 2        |
| 1.2. Sprawdziany specyficzne dla każdej opcji                                                                |                        |          |                        |          |
| 1.2.1. Studium syntetyczne                                                                                   | 5 godz.max             | 4        | 5 godz.max             | 4        |
| 1.2.2. Sprawdzian techniczny umiejętności praktycznych związanych z zakładem hotelarskim lub gastronomicznym | 6 godz.max             | 4        | 6 godz.max             | 4        |
|                                                                                                              |                        | <hr/> 12 |                        | <hr/> 12 |

|                                                                        |         |    |         |    |
|------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------|----|
| <b>II. Sprawdziany drugiej grupy</b>                                   |         |    |         |    |
| <b>2.1. Sprawdziany ustne wspólne dla obu opcji</b>                    |         |    |         |    |
| 2.1.1. Prawne i ekonomiczne warunki działalności zakładu hotelarskiego | 20 min. | 3  | 20 min. | 3  |
| 2.1.2. Stosunki społeczne i międzyludzkie                              | 20 min. | 3  | 20 min. | 3  |
| 2.1.3. Prowadzenie i animacja zakładu hotelarskiego                    | 20 min. | 4  | 20 min. | 4  |
| <b>2.2. Sprawdziany ustne specyficzne dla każdej z opcji</b>           |         |    |         |    |
| <b>Opcja A</b>                                                         |         |    |         |    |
| 2.2.1. Język obcy B                                                    | 20 min. | 3  |         |    |
| <b>Opcja B</b>                                                         |         |    |         |    |
| 2.2.2. Dziedziny wiedzy związane z hotelarstwem i gastronomią          |         |    | 20 min. | 3  |
|                                                                        |         | 13 |         | 13 |
| <b>III. Raport z praktyki</b>                                          |         |    |         |    |
| Przedstawienie i obrona raportu z praktyki                             | 20 min. |    | 20 min. |    |
| <b>Sprawdziany fakultatywne</b>                                        |         |    |         |    |
| Dziedziny związane z hotelarstwem i gastronomią ustny (opcja A)        | 20 min. |    |         |    |
| Język obcy B: ustny (opcja B)                                          |         |    | 20 min. |    |
| <b>Wychowanie fizyczne</b>                                             |         |    |         |    |
| Obrona raportu z praktyki w języku obcym                               | 20 min. |    | 20 min. |    |

# Regulamin egzaminu dyplomowego dla techników hotelarstwa (BTH)

| Rodzaj sprawdzianu                                                                     | Czas*      | Punkty |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>Pierwsza seria</b>                                                                  |            |        |
| A. Sprawdziany z przedmiotów ogólnych                                                  |            |        |
| A1. Francuski                                                                          | 3 godz.    | 3      |
| A2. Języki obce                                                                        |            |        |
| Język A                                                                                | 30 min.(a) | 2      |
| Język B                                                                                | 30 min.(a) | 2      |
| A3. Matematyka                                                                         | 90 min.    | 1      |
| B. Sprawdziany z przedmiotów zawodowych                                                |            |        |
| B1. Zarządzanie w hotelarstwie                                                         | 3 godz.    | 3      |
| B2. Sprawdzian ze specjalizacji (kuchnia, restauracja, usługi noclegowe)               | 4 godz.    | 4      |
| B2.1. Kuchnia                                                                          |            |        |
| B2.2. Restauracja                                                                      |            |        |
| B2.3. Usługi noclegowe                                                                 |            |        |
| B3. Rozmowa na temat odbytej praktyki                                                  | 20 min.    | 1      |
| <b>Druga seria</b>                                                                     |            |        |
| A. Sprawdzian z przedmiotów ogólnych                                                   |            |        |
| A4. Historia i geografia dla hotelarzy                                                 | 90 min.    | 2      |
| A5. Ekonomia i prawo                                                                   | 20 min.(a) | 2      |
| A6. Wychowanie fizyczne i sportowe                                                     |            |        |
| <b>Sprawdzian fakultatywny</b>                                                         |            |        |
| A7. Wychowanie artystyczne-Sztuka stosowana                                            | 3 godz.    |        |
| B. Sprawdziany z przedmiotów zawodowych                                                |            |        |
| B4. Dwa sprawdziany (A i B) w zależności od specjalizacji wybranej w ostatniej klasie: |            |        |
| B4.1. Specjalizacja "Kuchnia"                                                          |            |        |
| A) Restauracja                                                                         | 2 godz.    | 3      |
| B) Nauki związane z hotelarstwem i gastronomią                                         | 2 godz.    | 3      |
| B4.2. Specjalizacja "Restauracja"                                                      |            |        |
| A) Kuchnia                                                                             | 2 godz.    | 3      |
| B) Nauki związane z hotelarstwem i gastronomią                                         | 2 godz.    | 3      |
| B4.3. Specjalizacja "Usługi noclegowe"                                                 |            |        |
| A) Restauracja                                                                         | 2 godz.    | 3      |
| B) Techniki administrowania w hotelarstwie                                             | 40 min.    | 3      |

\* Całość lub część poszczególnych sprawdzianów: czas maksymalny.

(a) Sprawdzian ustny poprzedzony czasem na przygotowanie się.

## Znaczenie terminów i skrótów

|                                         |                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (Nazwa szkoły)                          | L.P.: Liceum zawodowe państwowe lub prywatne                                                        |
| (Adres)                                 | L.T.: Technikum państwowe lub prywatne                                                              |
| (tel)                                   | C.F.A.: Ośrodek kształcenia terminatorów                                                            |
| Formations DN:                          | DN: kształcenie do dyplomów państwowych                                                             |
| FC                                      | FC: kształcenie uzupełniające z inicjatywy lokalnej, nie dające uprawnień państwowych               |
| Nb d'élèves: aa/bb                      | Liczba uczniów: aa — sekcji hotelarskich<br>bb — ogółem w szkole                                    |
| Proviseur (LP/LT)<br>ou Directeur (CFA) | Prowizor (LP/LT)<br>lub Dyrektor                                                                    |
| (*) Chef des travaux                    | Kierownik prac                                                                                      |
| Professeurs:                            | Profesorowie:                                                                                       |
| cuis./rest/héb.                         | zajęć kuchennych, restauracyjnych, usług noclegowych                                                |
| Restaurant d'application                | Restauracja szkoleniowa                                                                             |
| (*) Tel.                                | Jeśli inny niż szkoły                                                                               |
| Jours d'ouverture                       | Dni otwarcia (tylko w czasie roku szkolnego)                                                        |
| Déjeuner: LMaMeJVS                      | Obiad: L-pon., Ma-wt., Me-śr., J-czw., V-piąt., S-sob.                                              |
| Rés.                                    | Rezerwacja: średni termin rezerwacji (l. dni), najmniej 1 dzień                                     |
| (*) Diner                               | Kolacja, dni jw.                                                                                    |
| (*) Hôtel d'application                 | Hotel szkoleniowy                                                                                   |
| Nb de chambres                          | Liczba pokoi                                                                                        |
| Jours d'ouverture                       | Jw.<br>Dni jw.                                                                                      |
| Particularités de l'école               | Właściwości szkoły                                                                                  |
| Ouverte depuis                          | Istnieje od ..... r.                                                                                |
| (*) Internat                            |                                                                                                     |
| (*) Jumelage écoles                     | Szkoła(y) bliźniacze, nazwa, kraj                                                                   |
| (*) Jumelage entreprises                | Zakłady bliźniacze                                                                                  |
| (*) Stages à l'étranger                 | Praktyki zagraniczne: kraj, której klasy dot.                                                       |
| (*) Manifestations                      | Imprezy (lokalne: usługi świadczone na zamówienie; jeśli impreza jest ważna, podaje się jej nazwę). |

(\*) Nie wymienione, jeśli nie istnieją w szkole.

## Dyplomy państwowe w sektorze hotelarsko-gastronomicznym

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| CAP Cuis.            | Świadcstwo umiejętności zawodowych kucharza                                         |
| CAP Rest.            | Świadcstwo umiejętności zawodowych pracownika restauracji                           |
| CAP Empl. d'hôtel    | Świadcstwo umiejętności zawodowych pracownika hotelowego                            |
| BEP Hôt. (**)        | Świadcstwo ukończenia szkoły zawodowej hotelarskiej-żywienia zbiorowego             |
| MC Empl. Barman      | Świadcstwo uzupełniające barmana                                                    |
| MC Empl. Sommelier:  | Świadcstwo uzupełniające specjalisty od win                                         |
| BP Cuis./Rest/Som.   | Dyplom zawodowy kucharza lub pracownika restauracji lub specjalisty od win          |
| BAC PRO Restauration | Matura zawodowa z gastronomii                                                       |
| BT Hôt. (abc)        | Dyplom technika hotelarstwa (opcja a: kuchnia, b: restauracja, c: usługi noclegowe) |
| MAN BTS              | Świadcstwo ukończenia klasy wyrównawczej do poziomu BTS hotelarstwo-gastronomia     |
| BTS Hôt.-Rest.       | Dyplom starszego technika hotelarstwa-gastronomii                                   |

(\*\*) Opcja a — kuchnia lub b — obsługa podana wówczas, gdy w szkole istnieje tylko jedna opcja.



# BOUCHES-DU- RHÔNE

# L.T. de MARSEILLE

L.T. Public Hôtelier  
114, avenue Zénatti  
13295 MARSEILLE Cédex 08  
Tél. 91.73.47.81.



zaj. do 7352

## Formations :

DN : BEP Hôt. ; MC Empl. Barman ; BAC PRO Restauration ; BT Hôt.  
(abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

Nombre d'élèves :  
600/1080

## Proviseur :

M. MARTIN

## Chef des travaux :

M. IVALDI

## Professeurs :

cuis. : LEMAGNER - ROUYER - TARALLO - TANGUY - BERTRAND  
DROIN - GODEC - BUSTON

rest. : GARY - VIDEAU - CHAILLAN - DEVILLE - PIVETEAU -  
TOMCZACK

heb. : BAGARRE - MICHEL - FRAIXANET

## Restaurant d'application :

Tél : 91.73.68.34

Jours d'ouverture :

Déjeuner : MeJV / Rés. : 7 j

Dîner : MaMeJ / Rés. : 15 j

## Particularités de l'école :

Ouverte depuis 1982.

Internat.

Jumelage Ecoles : Westminster College, Londres, ANGLETERRE -  
Madrid, ESPAGNE - Hambourg, ALLEMAGNE  
FEDERALE

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : ANGLETERRE (BAC PRO Restauration et BT Hôt.).

Manifestation : Gala de promotion des BTS et de l'établissement.

Participation à des manifestations locales.

**L.T. Public Hôtelier**  
**avenue des Minimes**  
**B.P. 409**  
**17022 LA ROCHELLE Cédex**  
**Tél : 46.44.20.60**

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt. ; BT Hôt. (abc) ; BTS Hôt.-Rest.

**Nombre d'élèves :**  
524/596

**Proviseur :**  
M. SERRA

**Chef des travaux :**  
M. LAPLANCHE

**Professeurs :**

cuis. : CLEMENT - TISSOT - VAILLANT - VANNIER - BUGIS -  
CRABE - GASREL - JALLADEAU - MIGEON

rest. : COMBES - JEUFFRAULT - OLIVEREAU - AUGEREAU -  
BADETS - JALLADEAU - TROSVASLET - VANNIER

heb. : LAJUS - SERRA

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : MaMeJV / Rés. : 3 j

Dîner : V / Rés. : 21 j

---

**Hôtellerie d'application :**

Nb de chambres : 8

Jours d'ouverture : LMaMeJV / Rés. : 3 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1986. Internat.

Jumelage Ecoles : Lubeck, ALLEMAGNE - Adria, ITALIE - Malesowen,  
ANGLETERRE

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : SUISSE (BTH) - GRANDE-BRETAGNE (BEP)

Participation à des manifestations locales et régionales.

# HAUTE-L.T. GARONNE de TOULOUSE

**L.T. Public d'Hôtellerie et de Tourisme**  
**23, rue du Conservatoire**  
**31072 TOULOUSE Cédex**  
**Tél : 61.23.21.51**

---

## **Formations :**

**DN : BEP Hôt. ; BP Rest. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.**

## **Nombre d'élèves :**

**480/480**

**Proviseur : M. VAUNAT**

**Chef des travaux : M. POULAIN**

## **Professeurs :**

**cuis. : BERNARD - COUPRIE - DANJOU - DELCHER - GIRARDIN -  
HUMMEL - LARROSE - MASSON - MARQUER - MAURY -  
ROYER**

**rest. : BARBERAN - CHANEY - CHENE - DARRAS - DELMAS -  
GONTARD - MOTTE - PERIGNAT RICARD - SABATIER - TABARY**

**heb. : BIAN - BLANQUE - GOTTY - GUIGON - LIBOA - POULAIN**

---

## **Restaurant d'application :**

**Tél : 61.21.15.92 - Jours d'ouverture :**

**Déjeuner : LMaMeJVS / Rés. : 4 j, Dîner : LMaMeJV / Rés. : 5 j**

---

## **Hôtellerie d'application :**

**Tél : 61.21.15.92 - Nb de chambres : 18**

**Jours d'ouverture : LMaMeJVSD / Rés. : 7 j**

---

## **Particularités de l'école :**

**Ouverte depuis 1916. Internat.**

**Jumelage Ecoles : Escola de Restauracio y Hostalatge de Barcelone,  
ESPAGNE ; Food College de Glasgow, GRANDE-  
BRETAGNE ; Ecole hôtelière de Heidelberg, ALLE-  
MAGNE.**

**Jumelage Entreprises.**

**Stages à l'étranger : GRANDE-BRETAGNE (BTS Hôt.-Rest.) LUXEM-  
BOURG (idem) DANEMARK (idem) ALLEMAGNE  
(idem) MAURICE (idem)**

**Participation à des manifestations locales et régionales.**

**Participation au stand du ministère de l'Education nationale au salon interna-  
tional EQUIP'HOTEL 89 à PARIS.**

**L.T. Privé « Sainte-Anne »  
250, boulevard Laënnec  
44600 SAINT-NAZAIRE  
Tél : 40.70.18.00**

**Formations :**

**DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt. ; BAC PRO. Restauration ; BT  
Hôt. ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.**

**Nombre d'élèves :  
860/910**

**Proviseur :  
M. NICOU**

**Chef des travaux :  
M. GAUTHIER**

**Professeurs :**

**cuis. : ALEXANDRE - CALLEAU - CAPPERON - GRAVOUILLE -  
GUIGUIN - FLOC'HLAY**

**rest. : BAYOL - BREBION - BUTAULT - DUVERGER - GIRARD -  
GUILBERT - JORE - MERCIER - MICHOUX**

**heb. : MICHOUX - MOREL - RENAUD - VIOLAU - BREBION - MERCIER**

**Restaurant d'application :**

**Jours d'ouverture :**

**Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 1j**

**Dîner : J / Rés. : 1j**

**Particularités de l'école :**

**Ouverte depuis 1963.**

**Internat.**

**Stages à l'étranger : ANGLETERRE - ALLEMAGNE - SUISSE (BT Hôt.  
et BTS Hôt.-Rest.)**

L.T. Public Hôtelier  
avenue du Château  
62520 LE TOUQUET  
Tél : 21.05.04.00

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; MC Empl. Barman ; MC Empl. Sommelier ; BT Hôt.  
(abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

FC (post-BTS) : Management en alimentation ; Gastronomie en hôtellerie.

**Nombre d'élèves :**

650/650

**Proviseur :**

M. GARCIA

**Chef des travaux :**

M. CORNUEY

**Professeurs :**

cuis. : ABRAS - BLARET - BOISTEL - BUQUET - CATTEAU - COUR-  
TECUISSÉ - FRANÇOIS - SGARE - VELLARD - BONEL - CAT-  
TELOTTE - LANDY - LEMETTE - MAUPIN - MOMPACH -  
PRONNIER - VESSERON R.

rest. : FOURNIER L. - FOURNIER F. - PRESlier - VAN CACHER-  
BEKE - VESSERON F. - CARLIER - CORNUEY - MARTIN

heb. : WIDHEM - COIGNON - ROMELE - VASSEUR

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 2 j

Dîner : V / Rés. : 7 j

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1972.

Internat.

Jumelage Ecoles : Thanet Technical College, ANGLETERRE

Instituto professionale alberghiero de Jesolo Lido, ITALIE

Corporation hôtelière, Rhénanie-Palatinat, ALLEMAGNE

Jumelage Entreprises.

Participation à des manifestations locales.

**L.T. Public d'Hôtellerie et de Tourisme**  
**75, route du Rhin**  
**67400 ILLKIRCH**  
**Tél : 88.66.23.00**

---

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; MC Empl. Barman ; MC Empl. Sommelier ; BP Cuis. ; BP Rest. - BAC PRO Restauration ; BT Hôt. ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

FC : Pâtissier d'hôtel ; Traiteur.

**Nombre d'élèves :**  
1100/1100

**Proviseur : M. BERNARD**

**Chef des travaux : M. DEZAVELLE**

**Professeurs :**

cuis. : BARTH - FERRENBACH - MOULARD - TRUCHELUT - DES-CHAI NTRE - DISDIER - CHRISTOPH - COLLIN - DRISCHEL - FISCH - KOCH - PFINDEL - SAND - SAULNIER - VOGEL - BRAU - ARNAUTY - TELLINI - ZEIHNER - GODMET - STURNY MARCELIN - HERRMANN - JACQUEMIN - LÉHMAN

rest. : BRUNET - CHAL - CAILHOL - CUVILLIER - LIM MAK - VIRC - DIR-RENGER - OBRECHT - REMY - CAUDERLIER - VOINOT - CHEREL

heb. : DIETENBECK - FIDELIS - PFEIFFER - DOUSTEYSSIER

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture : Déjeuner : LMaMeJVS / Rés. : 2 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1921. Internat.

Jumelage Ecoles : Coopération avec 26 écoles hôtelières de 16 pays européens.

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : ETATS-UNIS - GRANDE-BRETAGNE - ALLEMAGNE (BTS)

Participation à des manifestations locales et régionales.

Membre fondateur de l'Association européenne des Ecoles d'Hôtellerie.

Siège du Centre européen de documentation et de rencontres des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme.

Participation au stand du ministère de l'Education nationale au salon international EQUIP'HOTEL 89 à PARIS.

Ecole Hôtelière de Paris  
20, rue Médéric  
75017 PARIS  
Tél : 42.27.63.70

---

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; BP Cuis. ; BP Rest. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

**Nombre d'élèves :**

650/650

Proviseur : M. BASSET

Proviseur adjoint : M. MARCHAND

Responsables rest. : M. BAZILLE. cuis. : CAILLARD. héb. : MAZETTI

**Professeurs :**

cuis. : CHARRON - LENARD - VIALLE - LEBIGRE - BERTON -  
DUCASSE - ZAM - SIMON - LABIDOIRE - LACROIX -  
LEBLAND - MAINCENT - WOLFF

rest. : DELICHERE - LANUEL - LEDORE - MORLAY - MOUTON -  
DENECHAUD - VERON - MAZETTI - VIFFRAY

héb. : CINOTTI - MABILLON - RAMIREZ - BILLON - BRIERE -  
PENLOUP

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 10 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1936 comme école de métier : la gestion administrative est assurée par une association de professionnels, l'encadrement pédagogique étant réalisé par l'Education nationale.

Jumelage Ecole : L.P. Plateau Caillou, Ile de LA REUNION

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : ETATS-UNIS - GRANDE-BRETAGNE - ALLEMAGNE - ESPAGNE (BT Hôt. et BTS Hôt.-Rest.)

Participation à des manifestations locales et nationales.

Participation au stand du ministère de l'Education nationale au salon international EQUIP'HOTEL 89 à PARIS.

# HAUTE- L.T. de THONON- SAVOIE LES-BAINS

**L.T. Public Hôtelier Savoie-Léman**  
40, boulevard Carnot  
74203 THONON-LES-BAINS  
Tél : 50.71.13.80

---

## **Formations :**

DN : BEP Hôt. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.  
FC : Sommelier-Bar ; Post-BTS : Technico-commercial «Arts de la Table».

**Nombre d'élèves :**  
480/480

**Proviseur :** M. SACHE

**Chef des travaux :** M. LACROIX

## **Professeurs :**

cuis. : CHAPUIS - RICHARD - CASASSUS - BUILHE - POLETO -  
BARRENQUI - TERRIER - CASSANI - DELESSERT - GIUSTI  
rest. : BARRUCAND - BERGE MONTAMAT - BOSREDON - HETZEL -  
LAUGIER - MARQUIS - MASGONTY - DUTOIS - FORNERIS  
héb. : BAGUET - CHANIN - GARDETTE - JOUBERT

---

## **Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :  
Déjeuner : LMaMeJVS / Rés. : 1 j  
Dîner : LMaMeJVS / Rés. : 2 j

---

## **Hôtellerie d'application :**

Nb de chambres : 35  
Jours d'ouverture :  
LMaMeJV / Rés. : 3 j  
Fermé en septembre, petites vacances scolaires et jours fériés

---

## **Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1912 (1<sup>re</sup> école hôtelière de France).

Internat.

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : GRANDE-BRETAGNE - ALLEMAGNE (BT et BTS).

Manifestation : Participation au Salon international des Métiers de Bouche  
(SIRAH) à Lyon.

Participation à des manifestations locales et régionales.

**L.P. Public Hôtelier**  
**boulevard de la Défense**  
**57070 METZ**  
**Tél : 87.65.66.22**

---

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; MC Empl. Sommelier ; BAC PRO Restauration ; BT Hôt.  
(abc) ;

FC : Pâtisserie de restaurant ; traiteur.

**Nombre d'élèves :**  
483/483

**Proviseur :**  
M. ZEIL

**Chef des travaux :**  
M. PREVOT

**Professeurs :**

cuis. : BASTIEN - FARAGUNA - GROSSELET -

HUMBERTCLAUDE - LALLEMAND - LACOUR - MOTTES -

PETITJEAN D. - PETITJEAN J.D. - POUTOT - REZNY - SASSI -

THIEROT - PARENT - THISSE

rest. : FURLAN - HITZGES - KIRCHNER - KUNEGEL - LORRAIN -

MAYER - MIGNON R. - MIGNON J. - ROHN - ROMANELLO -

SELIGHINI - HERBAUT

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 7 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1974.

Internat.

Jumelage Entreprises.

Stages à l'étranger : ALLEMAGNE FEDERALE - LUXEMBOURG -  
SUISSE (BT Hôt. ; BAC PRO Restauration).

**L.P. Public Hôtelier « Les Rocailles »**  
**11, rue Moussempès**  
**B.P. 167**  
**64204 BIARRITZ Cédex**  
**Tél : 59.24.20.41**

---

**Formations :**

**DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; CAP Empl. d'hôtel. ; BEP Hôt. ; BAC PRO**  
**Restauration ;**

**FC : Poissonnier-traiteur ; Barman-sommelier.**

**Nombre d'élèves : 325/325**

**Proviseur : Mme POYUZAN**

**Chef des travaux : M. BOUZOU**

**Professeurs :**

**cuis. : CHARTON - ETCHEVERRY - FOINELS - FORCANS -**  
**HONTAS - PARRAT**

**rest. : ANGELOVICI - CHIRPAZ - LACAZEDIEU - LAJOT -**  
**SARTHOU - RICAUD**

**heb. : GARAT - MESTE**

---

**Restaurant d'application :**

**Tél : 59.24.37.22.**

**Jours d'ouverture :**

**Déjeuner : LMaMeJVS / Rés. : 2 j**

**Dîner : LV / Rés. : 2 j**

---

**Hôtellerie d'application :**

**Tél : 59.24.37.22.**

**Nb de chambres : 6**

**Jours d'ouverture :**

**LMaMeJV / Rés. : 1 j**

---

**Particularités de l'école :**

**Ouverte depuis 1960.**

**Internat.**

**Jumelage Ecoles : Ecoles hôtelières de Bilbao et Madrid, ESPAGNE**

**Jumelage Entreprises.**

**Stages à l'étranger : LUXEMBOURG - BELGIQUE - ANGLETERRE**  
**(BEP Hôt. ; BAC PRO) - ETATS-UNIS (BAC PRO**  
**Restauration).**

**Participation à des manifestations locales et internationales (semaine gastro-**  
**nomique française en Espagne).**

**L.P. Public « Moulin à vent »**  
**avenue de Villeneuve**  
**B.P. 1070**  
**66102 PERPIGNAN Cédex**  
**Tél : 68.54.03.21**

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt. ; BAC PRO Restauration ;  
FC : Traiteur-pâtissier.

**Nombre d'élèves :**  
338/468

**Proviseur :**  
M. BLEYS

**Chef des travaux :**  
M. FAJON

**Professeurs :**  
cuis. : BONNAL - CAPO - COLLET - CORBEL - DURAND - JOUAN  
DE KERVENOAEL - MARSAIS - PRUJA  
rest. : BOTTI - LEBOT - MOCCAND - PARENT - SCHRAMM

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 7 j

Diner : MaJV / Rés. : 15 j

Diner à thème 1 fois par mois

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1972.

Internat.

Jumelage Ecoles : Lancaster, ANGLETERRE - Gerone, ESPAGNE

Jumelage Entreprises.

Participation à des manifestations locales.

**L.P. Public**  
**place du Mont-Blanc**  
**B.P. 9**  
**74401 CHAMONIX Cédex**  
**Tél : 50.53.15.16**

---

**Formations :**

**DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt.**

**Nombre d'élèves :**

**260/313**

**Proviseur :**

**Mme MEILLANT,**

**Proviseur adjoint :**

**Mme LAURENT-CORFA**

**Professeurs :**

**cuis. : ALVAREZ - BIRRAUX - CHEVALLAY - DAZA - DEPLAND -  
DURIEUX - DEROZIER - RENARD - WILMART**

**rest. : CAILLOT - DEMOL - REGNIER - SOYEUX - VAXELAIRE**

---

**Restaurant d'application :**

**Tél : 50.53.15.16.**

**Jours d'ouverture :**

**Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 2 j**

**Dîner : MaMeJ / Rés. : 2 j**

---

**Particularités de l'école :**

**Ouverte depuis 1974.**

**Internat.**

**Jumelage Entreprises.**

**Participation à des manifestations locales.**

C.F.A. rattaché au Lycée technique hôtelier  
114, avenue Zenatti  
13295 MARSEILLE Cédex 8  
Tél : 91.72.32.51

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BAC PRO Restauration.

**Nombre d'élèves :**  
450/450

**Directeur :**  
M. MARTIN

**Directeur adjoint :**  
M. LALAIN

**Professeurs :**  
cuis. : BIANCHERIE - ROSSIT - RUGGIERO  
rest. : VEYSSIERE

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :  
Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 7 j

---

**Particularités du C.F.A. :**

Section hôtelière ouverte depuis 1982.  
Internat.  
Jumelage Entreprises.

# HAUT-RHIN C.F.A. de GUEBWILLER

C.F.A. rattaché au L.P. Public Hôtelier  
route d'Issenheim  
68500 GUEBWILLER  
Tél : 89.76.01.83

---

## Formations :

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BAC PRO Restauration.

Nombre d'élèves :  
575/575

Directeur :  
Mme LEBERT

Professeurs :  
cuis. : BUCHER VOGEL - JUNCKER  
rest. : SENN

---

Restaurant d'application :  
Jours d'ouverture :  
Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 15 j

---

Particularités du C.F.A. :  
Section hôtelière ouverte depuis 1975.  
Internat.  
Jumelage Entreprises.  
Stages à l'étranger : ALLEMAGNE (BAC PRO Restauration).  
Participation à des manifestations locales.

C.F.A. des Métiers de la Table  
19, rue Jacques Ibert  
75017 PARIS  
Tél : 47.58.17.18

---

**Formations :**

DN : CAP. Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt. ; MC Empl. Sommelier ;  
BAC PRO Restauration.

**Nombre d'élèves :**  
791/1008

**Directeur :**  
Mlle SAUVAGE

**Chef des travaux :**  
M. REMBLIERE

**Professeurs :**  
cuis. : PEYTOUREAU - LENA - BLIGNY - IAPICHINO - DRAY -  
VOISIN - DANIELO  
rest. : GIBIER - LABRANDE - CHARPIGNY - SAGGIORO

---

**Restaurant d'application :**  
**Jours d'ouverture :**  
Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 3 j

---

**Particularité du C.F.A. :**  
Section hôtelière ouverte depuis 1978.

**C.F.A. de la C.C.I. du Vaucluse**  
**allée des Fenaisons**  
**B.P. 660**  
**84032 AVIGNON Cédex**  
**Tél : 90.87.40.40**

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BP Cuis. ;  
FC : niveau IV : Cuisine et Service,  
niveau III : Exploitation hôtelière.

**Nombre d'élèves :**  
**315/315**

**Directeur :**  
**M. FRACHI**

**Directrice adjointe :**  
**Mlle CLAP**

**Chef des travaux :**  
**M. RECEVEUR**

**Professeurs :**

cuis : RECEVEUR - ORGEAS - BOUEDO - DELENNE - BAFFONI  
rest. : ANSELME - JAGOT  
heb. : JAGOT

---

**Restaurant d'application :**

**Jours d'ouverture :**

**Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 2 j**

---

**Particularités du C.F.A. :**

**Section hôtelière ouverte depuis 1968.**

**Stages à l'étranger : ALLEMAGNE / ANGLETERRE (FC Exploitation hôtelière).**

**Participation à des manifestations locales.**

**Journée à thème 2 fois par mois.**

**Institut Vatel**  
**avenue Kennedy**  
**30000 NÎMES**  
**Tél : 66.62.57.57**

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; BEP Hôt. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

**Nombre d'élèves :**  
500/500

**Directeur :**  
M. SEBBAN

**Chef des travaux :**  
M. HARTWICK

**Professeurs :**  
cuis. : FOUILLET  
rest. : ROSIN

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :  
Déjeuner : LMaMeJVSD / Rés. : 8 j

---

**Hôtel d'application :**

Nb de chambres : 50  
Jours d'ouverture :  
LMaMeJVSD / Rés. : 8 j  
Ouvert toute l'année

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1989.  
Internat.

**Institut Vatel**  
8, rue Duhamel  
B.P. 2013  
69002 LYON  
Tél : 78.38.21.92

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.

**Nombre d'élèves :**  
400/400

**Directeur :**  
M. SEBBAN

**Chef des travaux :**  
M. LAURIER

**Professeurs :**  
cuis. : LAURIER  
rest. : TREFFORT  
heb. : LUXTON

**Restaurant d'application :**  
**Jours d'ouverture :**  
Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 4 j

**Particularités de l'école :**  
Ouvverte depuis 1984.  
Stages à l'étranger : GRANDE-BRETAGNE / ALLEMAGNE (BTS Hôt.-Rest.).  
Participation à des manifestations locales.

---

**Institut Vatel**  
**105/107, rue Nollet**  
**75017 PARIS**  
**Tél : 42.26.26.60**

---

**Formations :**

DN : BEP Hôt. ; BT Hôt. (abc) ; MAN BTS ; BTS Hôt.-Rest.  
FC : Gestion hôtelière européenne

**Nombre d'élèves :**  
410/410

**Directeur :**  
M. BOUVIER

**Professeurs :**  
cuis. : CANO - FERCHAT - ETIEVANT  
rest. : DIERE - SCHWARTZ - VILLACAMPA  
héb. : BOQUET - BERMOND - PICAZO

---

**Restaurant d'application :**

Tél : 42.26.26.60

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 2 j

Dîner : LMaMeJV / Rés. : 2 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1981.

Stages à l'étranger : ANGLETERRE / ALLEMAGNE / SUISSE /  
CANADA (BT et BTS).

Participation à de nombreuses manifestations locales et nationales.

**ECOFIH**  
79, rue de Paris  
93000 BOBIGNY  
Tél : 48.46.77.11

---

**Formations :**

DN : CAP Cuis. ; CAP Rest. ; BEP Hôt. ; BT Hôt. (c).

**Nombre d'élèves :**  
200/200

**Directeur :**  
M. FOLLET

**Chef des travaux :**  
M. THIBAUT

**Professeurs :**  
cuis. : RIZZI - BOR - JAROUSSEAU - LE CLAIRE  
rest. : YARD  
heb. : CHARPENTIER

---

**Restaurant d'application :**

Jours d'ouverture :

Déjeuner : LMaMeJV / Rés. : 2 j

---

**Particularités de l'école :**

Ouverte depuis 1978.

Internat.

Stages à l'étranger : ANGLETERRE (BEP et BT).

