

En cette rentrée, le président de l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) revient sur la sur-médiatisation des métiers de la cuisine, le bac pro et l'apprentissage. Il révèle aussi le thème du prochain congrès de l'Anephot, prévu du 23 au 25 novembre à Lyon.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Joseph Le Gal : "Il faut valoriser les métiers de la salle"

L'Hôtellerie Restauration : Comment se présente cette rentrée 2011-2012 ?

Joseph Le Gal : Elle se présente sous de bons auspices. Au lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44), par exemple, pour la quatrième année consécutive, nous allons être confrontés à une augmentation du nombre d'élèves.

De quelle façon expliquez-vous ce succès ?

Il est dû à de nombreux facteurs, dont la démographie qui joue en notre faveur. Par ailleurs, la sur-médiatisation des métiers de la cuisine suscite de nouvelles vocations, même si je la déplore, car ces émissions de télévision se cantonnent aux métiers de la cuisine et mettent en avant des chefs qui se prennent pour des stars : ils font rêver les jeunes et leur font croire qu'à leur tour ils seront stars demain... Gardons les pieds sur terre et parlons des réalités des métiers. Sans oublier les métiers de la salle, qui ne sont pas valorisés. J'interpelle les réalisateurs de ces émissions, ainsi que les professionnels de la restauration : réagissez vite ! Communiquez sur les métiers de la salle. Créez des émissions en binôme avec la salle et la cuisine, car l'une ne va pas sans l'autre. Rappelons-le : une distinction n'est accordée à un établissement que par rapport au travail réalisé en cuisine et à celui effectué en salle. Les professionnels se doivent donc de réagir pour valoriser les métiers de la salle. Sinon, ils vont rencontrer de plus en plus de difficultés au niveau du recrutement. Enfin, une autre raison du succès de nos établissements tient au fait que la pro-

fession a fait des efforts quant à l'accueil des jeunes dans ses entreprises. La mission Marcon n'y est pas étrangère.

Dans un tel contexte, avez-vous des élèves sur liste d'attente ?

Oui. À Sainte-Anne, avec pourtant près de 800 élèves inscrits pour cette rentrée, nous avons également des jeunes sur liste d'attente.

Pouvez-vous ouvrir de nouvelles classes ?

Malheureusement non, faute de moyens. Or, l'autonomie des lycées, qu'est-ce que c'est sans les moyens qui vont avec ?

Le bac pro en trois ans est-il l'un des défis de cette rentrée ?

La rénovation du bac professionnel va entraîner un choix de l'élève dès son inscription. Je ne suis pas certain que ce soit une bonne chose. Depuis 2010, je ne cesse d'interpeller les professionnels sur ce point, car j'estime qu'il est important de maintenir un tronc commun soit sur la 1^{re} année, soit sur les premiers mois de la 1^{re} année, afin de permettre aux jeunes de changer d'option s'ils en ont envie. Mais la profession a longtemps campé sur sa position. Conséquence : avec la sur-médiatisation des chefs, les jeunes choisissent à 80 % la cuisine et délaisent totalement la salle. Ce qui commence à en faire réfléchir certains. Depuis janvier, le tronc commun est de nouveau réclamé par la profession : elle semble avoir compris que les jeunes doivent pouvoir changer d'option en cours de route.



"Les émissions de télé se cantonnent aux métiers de la cuisine et mettent en avant des chefs qui se prennent pour des stars", regrette Joseph Le Gal, président de l'Anephot.

L'Anephot préconise-t-elle toujours l'enseignement d'une deuxième langue étrangère ?

Oui, absolument. Aujourd'hui, l'apprentissage de cette 2^e langue est indispensable dans un métier lié au tourisme. Ajoutons à cela que la France reste la 1^{re} destination touristique mondiale : il faut donc permettre aux futurs professionnels d'accueillir les touristes étrangers dans les meilleures conditions possibles.

Quel sera le thème des débats du prochain congrès de l'Anephot, prévu du 23 au 25 novembre à Lyon, au lycée Jehanne de France ?

Notre congrès aura pour thème : l'implantation des palaces asiatiques en France et ses conséquences. Plusieurs tables rondes sont d'ores et déjà prévues, en présence des dirigeants et responsables de ces différents établissements. Nous avons choisi ce thème pour en savoir plus sur les besoins et les attentes de ces grands groupes hôteliers asiatiques. ■