



LYCEE GENERAL & DES METIERS DE L'HOTELLERIE, DE  
LA RESTAURATION ET DU TOURISME

Voie Romaine - 63400 - CHAMALIERES

Tel : 04 73 31 74 50 – Télécopie : 04 73 31 74 52

Site: <http://www.lyceedechamalieres.fr>

## LYCEE DES METIERS

# DOSSIER PREALABLE A L'AUDIT

MAI 2008

## POINT D'EXIGENCE I : caractéristiques générales

I.1 Identité du lycée des métiers	Preuves																																	
<p><b><u>I.1.1 La structure :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Les diplômes préparés</b></li> </ul> <p><b>Formation initiale</b>            CFG Certificat de formation Générale            CAP Agent Polyvalent de Restauration (APR)  <b>BEP</b>  <b>BAC PRO</b> organisation et production culinaire, service et commercialisation  <b>Mention complémentaire</b> Sommellerie  <b>Mention complémentaire</b> Accueil et Réception  <b>BAC TECHNOLOGIQUE</b>  <b>BAC GENERAUX S, ES et L</b>  <b>BTS</b> mercatique et gestion hôtelière (option A)  <b>BTS</b> art culinaire, art de la table et du service (option B)  <b>BTS</b> vente et production touristique  <b>BTS</b> animation et gestion touristique locale  <b>Formation continue</b>            CAP Cuisinier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La structure 2006 – 2007</b></li> </ul> <p><b>La section d'enseignement professionnel : neuf divisions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Une Unité Pédagogique d'Intégration :</b> Préparation au CAP agent polyvalent de restauration</li> <li>- <b>Deux secondes et deux premières BEP :</b> dominante cuisine et dominante service</li> <li>- <b>Une première et une terminale Bac professionnel :</b> Options : organisation et production culinaire, service et commercialisation</li> <li>- <b>Deux mentions complémentaires :</b> Sommellerie (MCS) ; accueil et réception (MCAR).</li> </ul> <table border="1" data-bbox="252 1429 1166 1787"> <thead> <tr> <th>CLASSES</th> <th>CAPACITE</th> <th>EFFECTIF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UPI</td> <td>10</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>2DE BEP 1</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>2DE BEP 2</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>T BEP A</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>T BEP B</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>1 BAC PRO</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>T BAC PRO</td> <td>24</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>MCS</td> <td>12</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>MCAR</td> <td>12</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>TOTAL S. E. P.</b></td> <td><b>178</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>L'enseignement technologique : 16 divisions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Baccalauréat technologique hôtellerie (7 divisions) :</b> Deux divisions par niveau, plus une classe de première d'adaptation.</li> <li>- <b>Enseignement post baccalauréat (9 divisions) :</b>            Classe de mise à niveau en BTS hôtellerie restauration (MAN) ;            BTS mercatique et gestion hôtelière (option A)            BTS art culinaire, art de la table et du service (option B)</li> </ul>	CLASSES	CAPACITE	EFFECTIF	UPI	10	12	2DE BEP 1	24	24	2DE BEP 2	24	24	T BEP A	24	24	T BEP B	24	24	1 BAC PRO	24	24	T BAC PRO	24	20	MCS	12	14	MCAR	12	12	<b>TOTAL S. E. P.</b>		<b>178</b>	Base Elèves
CLASSES	CAPACITE	EFFECTIF																																
UPI	10	12																																
2DE BEP 1	24	24																																
2DE BEP 2	24	24																																
T BEP A	24	24																																
T BEP B	24	24																																
1 BAC PRO	24	24																																
T BAC PRO	24	20																																
MCS	12	14																																
MCAR	12	12																																
<b>TOTAL S. E. P.</b>		<b>178</b>																																

BTS vente et production touristique  
BTS animation et gestion touristique locale

CLASSES	CAPACITE	EFFECTIF
2DE TH1	24	24
2DE TH 2	24	24
1TH 1	24	24
1TH 2	24	23
1 ADAPT	24	17
Tale TH1	35	35
Tale TH2	35	35
<b>TOTAL BAC TECHNOLOGIQUE</b>		<b>182</b>
CLASSES	CAPACITE	EFFECTIF
MAN	12	14
1BTS H 1	24	24
1BTS H 2	24	25
2BTSH A	24	23
2BTSH B	24	20
1 BTS VPT	30	32
2 BTS VPT	30	26
1 BTS AGTL	30	31
2BTS AGTL	30	30
<b>TOTAL POST - BACCALAUREAT</b>		<b>225</b>

Base  
élèves

Les séries générales ES, S et L : 12 divisions

- Cinq classes de seconde générales
- Deux premières et deux terminales ES
- Trois premières et deux terminales S
- Une première et une terminale L.

CLASSES	CAPACITE	EFFECTIF
2DE 1	35	32
2DE 2	35	34
2DE 3	35	35
2DE 4	35	35
2DE 5	35	33
1ES1	24	22
1ES2	24	22
1S1	35	33
1S2	24	21
1S3	24	21
1L	24	24
TES1	24	24
TES2	35	33
TS1	35	32
TS2	35	33
TL	35	31
<b>TOTAL SERIES GENERALES</b>		<b>465</b>

Base  
élèves

### **I.1.2 Attractivité et performances :**

**I.1.21 Niveau de diplôme des professeurs techniques** (hôtellerie et économie gestion)

Diplôme	< BTS	BTS /DECS	Licence	Maîtrise	DESS / DEA
Enseignants	12	8	9	3	3

### I.1.22 Pourcentage de professeurs contractuels

Année scolaire	2005/2006	2006/2007	2007/2008
%	0%	0%	1,93%

### I.1.23

**Renouvellement des professeurs** (toutes disciplines, professeurs stagiaires compris)

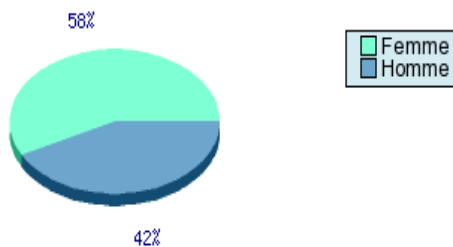
Année scolaire	2005/2006	2006/2007	2007/2008
Sortants	17,35%	17,21%	21,73%
Entrants	19,83%	16,39%	13,91%

### I.1.24 Pyramide

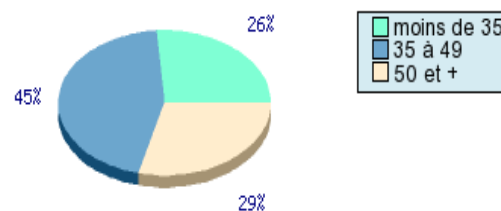
**des âges des personnels**

- La répartition des personnels en position d'activité (2006):

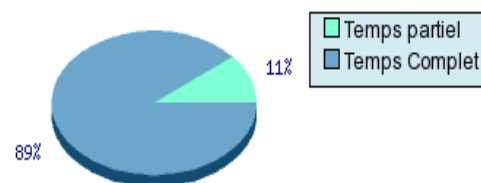
**Répartition par genre**



**Répartition par âge**

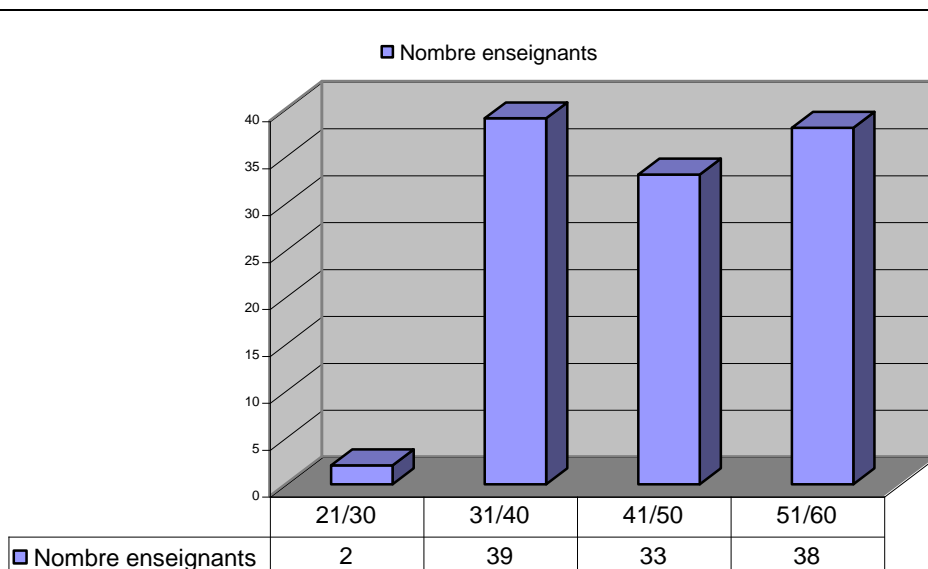


**Répartition par quotité horaire**



- La répartition par âge des personnels enseignants(2007) :

IPES  
Académique



### I.1.25 Nombre demandes 1<sup>er</sup> vœu / nombre de places

	Capacité	1er vœux affectés 2006	1er vœu ----- Capacité	1er vœux affectés 2007	1er vœu ----- Capacité
BEP	48	46	0,96	49	1,02
BAC PRO	24	23	0,96	23	0,96
MCAR	12	11	0,92	11	0,92
MCS	12	5	0,42	13	1,08
BTS HR	48	40	0,83	31	0,65
BTS VPT	30	28	0,93	26	0,87
BTS AGTL	30	25	0,83	29	0,97

### I.1.26

#### Pourcentages de réussite aux examens

- Taux d'accès de seconde au baccalauréat général et technologique (1)

	Taux Etablissement	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2004	67 %	65 %	69 %
2005	70 %	67 %	70 %
2006	73 %	65 %	70 %
2007			

- Pourcentage de bacheliers sortants de 2de, 1<sup>ère</sup> et Tale (1)

	Taux Etablissement	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2004	73 %	69 %	71 %
2005	72 %	71 %	72 %
2006	76 %	69 %	72 %
2007			

- Résultats au baccalauréat général et technique (1)

★ Nombre de reçus

Indicateurs de résultats des lycées

Indicateurs de résultats des lycées

Indicateurs de résultats des lycées

Rapport annuel d'activités

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Bac Général	169	158	158	148	173	133	<b>142</b>
Bac Techno	64	58	64	61	44	52	<b>42</b>
<b>TOTAL</b>	<b>233</b>	<b>216</b>	<b>222</b>	<b>209</b>	<b>217</b>	<b>185</b>	<b>184</b>

Indicateurs de résultats des lycées

★ Pourcentages de réussite par séries, taux brut (2)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
L	91 %	71 %	78 %	85 %	80 %	86%	<b>80%</b>
ES	86 %	90 %	86 %	86 %	90 %	83,8%	<b>90,4%</b>
S	83 %	84 %	87 %	85 %	83 %	91%	<b>94,1%</b>
HOT	89 %	92 %	81 %	87 %	82 %	86,7%	<b>77,8%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>82 %</b>	<b>86 %</b>	<b>84 %</b>	<b>86 %</b>	<b>84%</b>	<b>87%</b>	<b>87%</b>
ATTENDU ACADEMIE	84%	87%	81%	85%	83%	86%	
ATTENDU FRANCE	84%	86%	89%	88%	87%	86%	

Indicateurs de résultats des lycées

- Résultats au baccalauréat professionnel (parmi sortants de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année) (1)

	<b>Taux Etablissement</b>	Taux attendu Académie	Taux attendu En France
2003	<b>85 %</b>	72 %	67 %
2004	<b>80 %</b>	75 %	68 %
2005	<b>90 %</b>	74 %	67 %
2006	<b>77 %</b>	77 %	78 %
<b>2007</b>	<b>83%</b>		

Rapport annuel d'activités

- Résultats aux brevets d'enseignement professionnel (1)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
BEP Cuisine	%	87,5%	87,5%	96,2%	<b>96,5%</b>	<b>100%</b>
BEP Service	%	62%	88,5%	67 %	<b>71%</b>	<b>87%</b>

Rapport annuel d'activités

- Résultats aux mentions complémentaires (2)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Sommellerie	%	87,5%	100%	90%	<b>86%</b>	<b>100%</b>
Accueil Réception	%	100%	100%	100%	<b>91%</b>	<b>100%</b>

- Résultats aux brevets de techniciens supérieurs (2)

	2003	2004	2005	2006	2007
<b>BTS HOT A</b>	84,6%	55,6%	84,0%	78,5%	81%
<b>BTS HOT B</b>	63,0%	74,3%	83,3%	61%	76%
<b>BTS VPT</b>	84,6%	55,6%	84,0%	77%	82 ?1%

<b>BTS AGTL</b>	63,0 %	74,3 %	83,3%	76%	74,1%		
<p>(2) ☞ Source : établissement.  (1) ☞ Source : Direction de la programmation du Ministère de l'Education Nationale.</p>							
<p><b><u>I.1.3 La liaison avec l'enseignement supérieur :</u></b>  <b>Formation étudiants de l'IUT de Clermont Ferrand</b>  Partenariat avec l'IUT de Biologie Appliquée (Aubières): formation en cuisine et diététique, cours et travaux pratiques, assurée par des enseignants du lycée (120 heures).  <b>Soirées de l'enseignement supérieur</b>  Rencontres avec professeurs, élèves et parents des classes de première et de terminale. L'objectif est d'apporter une information concrète et actualisée aux élèves: découverte du premier cycle post baccalauréat, des poursuites d'études, et des débouchés professionnels.  Dans ce but, le lycée organise en Janvier des soirées enseignement supérieur sur des filières qui ont été choisies par les élèves lors de la passation d'un questionnaire d'intérêt.  <b>Edition 2007</b>  Mardi 16 janvier: Les sections de techniciens supérieurs; les facultés de Psychologie, Médecine et Droit, les classes préparatoires sciences politiques et lettres;  Mardi 23 janvier: Les facultés de sciences, langues étrangères, lettre et économie – gestion  Mardi 30 janvier: Les DUT, les licences professionnelles, Pharmacie, Psychologie et les classes préparatoires commerciales et scientifiques  <b>Edition 2008</b>  Mardi 15 janvier: Les sections de techniciens supérieurs; les facultés de lettres, sciences et sciences économiques  Mardi 22 janvier: Médecine , Droit, STAPS, les classes préparatoires littéraires et économiques  Mardi 29 janvier: Les DUT, les licences professionnelles, Pharmacie, Psychologie et les classes préparatoires scientifiques</p>							<p>Convention</p> <p>Fiches d'organisation</p> <p>Cpte rendu d'évaluation</p> <p>Cpte rendu d'évaluation</p>
<p><b><u>I.1.4 Importance des voies technologique et professionnelle dans la structure globale :</u></b>  <b>Effectif d'élèves Par cycle et classe :</b></p>							<p>Base élèves</p>

<b>Effectif d'élèves par cycle et classe</b>	<b>2006-07</b>	<b>2007-08</b>
<b>Total 2ND Degré</b>	<b>849</b>	<b>825</b>
<b>Total 1<sup>ER</sup> CYCLE</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
Unité pédagogique d'intégration	9	12
<b>Total 2<sup>D</sup> cycle général et technologique</b>	<b>674</b>	<b>647</b>
Seconde générale et technologique	229	217
1 <sup>ère</sup> et Tales générales	321	296
1 <sup>ère</sup> et Tales technologiques	124	134
<b>Total 2<sup>D</sup> cycle professionnel</b>	<b>166</b>	<b>166</b>
BEP	98	96
1 <sup>ères</sup> et Tales professionnelles	48	44
Mentions complémentaires	20	26
<b>Total post baccalauréat</b>	<b>221</b>	<b>225</b>
<b>Total sections de techniciens supérieurs</b>	<b>221</b>	<b>225</b>
BTS	209	212
Divers PostT-Bac	12	14
<b>Total établissement</b>	<b>1 070</b>	<b>1050</b>

### **Importance des voies technologique et professionnelle:**

Situation 2007 – 2008

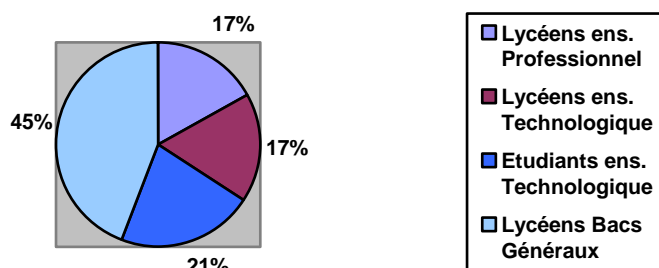
**585 élèves et étudiants soit 55,8% de la structure globale**

**- Enseignement professionnel (UPI comprise):**

178 élèves, soit 17% de l'effectif total

**- Enseignement technologique:**

407 élèves et étudiants, soit 38,8% de l'effectif total



## **I.2 Organisation générale de l'entité**

Preuves

### **I.2.1 Articulation des voies technologique et professionnelle :**

- **Présence de dispositifs passerelle :**
  - **Classe UPI APR:** accueil d'élèves handicapés originaires de SEGPA ou d'UPI
  - **1<sup>ère</sup> d'adaptation:** accueil d'élèves de BEP et expérimentation, à la rentrée 2007 d'accueil d'élèves issus d'une première générale (trois élèves). Reconduction pour la rentrée 2008 (5 contacts).
  - **Mise à niveau Hôtellerie:** étudiants titulaires d'un autre baccalauréat que le baccalauréat hôtelier.
  - **Accueils dans des classes non spécifiques:** Elèves de CAP en BEP ou en Bac Pro: 2005 2006 2007 et Elèves de Bac Pro en STS: 2005 2006 2007
- **Dispositifs spécifiques au sein des dispositifs passerelle**

Base élèves

Extrait du projet d'établissement 2007-2011

**“Priorité II.1: faciliter l'accès des élèves aux différents niveaux de formation grâce au fonctionnement de classes passerelles**

Agir dans chaque cycle de classes pour limiter les impasses et les blocages et amener les élèves à leur meilleur niveau de formation:

**- Améliorer la réussite dans les classes passerelles**

**La réussite des élèves de BEP en 1<sup>ère</sup> d'adaptation :**



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanges de professeurs dans le cadre des jurys de concours de l'hôtellerie restauration</li> <li>- Echange d'étudiants de BTS Tourisme avec le lycée d'hôtellerie et de tourisme de la Guadeloupe (Novembre 2007);</li> <li>- Adhésion et participation à l'Association Française des lycées d'Hôtellerie et de Tourisme (AFLYHT)</li> <li>- Participation au Réseau Chine des lycées Français d'Hôtellerie et de Tourisme.</li> </ul>	<p>Liste jurys</p> <p>Site AFLYHT</p> <p>Convention</p>	
<p><b><u>I.2.3 Concurrence avec d'autres établissements publics :</u></b></p> <p>Pas de concurrence sur le Puy de Dôme ;          Mise en place d'une réunion annuelle des chefs d'établissements hôteliers de l'académie afin d'harmoniser les politiques.</p>		<p>Ordre du jour</p>
<p><b>I.3 Promotion des voies de formation</b></p>		
<p><b><u>I.3.1 Actions à destination de tous publics :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Rénovation du site Internet</b>              Ergonomie, création d'une rubrique actualités remise régulièrement à jour pour la valorisation des actions de l'établissement, création d'espaces de liaison avec les élèves, les parents, les personnels; envoi automatique des menus à la clientèle, réservations internet etc...</li> <li>□ <b>Rénovation des supports de communication:</b>              Nouvelle plaquette, édition d'un dépliant, acquisition de fonds de stand déclinants une même ligne de communication, centrée sur les principaux axes de la politique de l'établissement.</li> <li>□ <b>Communication régulière sur divers médias:</b>              Presse, radios, FR3 ou Clermont 1ère. Participation à une émission hebdomadaire de France Bleu Pays d'Auvergne (trente émissions de 5 minutes, enregistrées sur le plateau technique de l'établissement, de Toussaint 2006 à fin juin 2007): interview de personnels, d'élèves et d'étudiants, émissions sur réalisées sur des temps de fonctionnement dans les cuisines, la sommellerie, les restaurants etc ...</li> </ul>		<p>Site</p> <p>Documents</p> <p>Articles Vidéos Bandes son</p>
<p><b><u>I.3.2 Actions à destination d'autres établissements :</u></b></p> <p>Nous organisons de nombreuses actions de préparation à l'orientation ou de promotion des métiers de l'hôtellerie de la restauration et du tourisme à destination des élèves des écoles, collèges et lycées ainsi que des étudiants :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p><b>Quelques exemples : extrait du rapport d'activités 2006 / 2007 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organisation d'une journée annuelle d'information des Principaux, professeurs principaux et conseillers d'orientation des collèges du secteur de l'établissement (25 janvier 2007)</li> <li>- Repas allemand pour des élèves du collège Teilhard de Chardin (16 janvier 2007)</li> <li>- Petit déjeuner Allemand à la brasserie (écoles primaires) (23 janvier 2007)</li> <li>- Repas allemand pour des élèves du collège de l'Oradou (23 janvier 2007)</li> <li>- Accueil de collèges (Janvier à avril 2007) : Theillard de Chardin, La Ribeyre et le Stade à Cournon, Lempdes</li> <li>- Journée d'information sur les filières BEP et Bac Technologique pour les professeurs principaux de 3<sup>ème</sup> des collèges pour une orientation réussie. Co-animation avec le LP de Brassac les mines (25 janvier 2007)</li> <li>- Journées portes ouvertes au lycée (15 mars 2007)</li> <li>- Accueil du lycée Amédée Gasquet (22 mars 2007)</li> <li>- Repas et découverte des saveurs, école Jules Ferry Clermont-Ferrand sous le patronage du groupe SANOFI-AVENTIS (23 mars 2007)</li> </ul> </div>		<p>Rapport d'activités 2006 / 2007</p>

	Fiches d'organisation
<p><b><u>I.3.3 Actions à destination des partenaires institutionnels :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Education Nationale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- intensification des accueils de réunions, conférences, actions institutionnelles, pour faire connaître l'établissement et ses restaurants. Par exemple : séminaire national de l'Inspection Générale éco gestion hôtellerie restauration tourisme (17/09/07 au 21/09/07), accueil pour la signature de la convention académique avec le C.I.D.I.L. (mars 2006 et novembre 2007), séminaire de rentrée des IPR de l'académie (septembre 2007), formation académique des personnels des établissements sur les conduites addictives ( décembre 2006, novembre et décembre 2007), plénière des CFC (décembre 2007), réunions des chefs de travaux des lycées industriels mars 2006 et janvier 2007), réunion des chefs d'établissements des lycées hôteliers de l'académie, formations organisées par le GIP auvergne, accueil des délégations étrangères reçues par le DARIC, inauguration exposition ADHOSEN (06/12/07), réunions et repas MGEN, MAIF, CASDEN, etc....</li> </ul> </li> <li>□ <b>Insertion dans la politique académique :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- intégration des Handicapés (UPI, participation au colloque académique, participation aux semaines pour l'emploi des handicapés ...) (Cf. exigence 1.35 page 11, actions de promotion de l'égalité des chances).</li> <li>- politique de la formation continue : participation au GRETA (actions et participation aux instances), promotion des actions de formation par voie de presse, plaquette.</li> <li>- politique de la relation école - entreprises (signature de conventions, participation aux forums professionnels, accueil de manifestations organisées par entreprises, etc.) (Cf. exigence III, pages 17 à 19).</li> <li>- développement de la politique d'apprentissage (CFA public): réalisation d'un dossier de BTS en apprentissage en réseau avec le lycée R. CORTAT ;</li> <li>- participation aux concours éducation nationale : concours général des métiers</li> <li>- participation du chef d'établissement à différents groupes de travail académiques. Par exemple, en 2007/2008 : élaboration du projet d'académie ; nouveau portail école / entreprises ; création d'un site d'information et de suivi sur les classes passerelles ...</li> </ul> </li> <li>□ <b>Collectivités territoriales :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conseil Régional : cf. exigence II, pages 13 à 17.</li> <li>- Conseil Général : le conseiller général du canton est systématiquement invité à toutes les actions officielles de promotion de l'établissement. Convention pour l'accueil (aux restaurants du lycée) d'expositions du fonds départemental d'Art Contemporain.</li> <li>- Municipalité de Chamalières : le Député Maire est systématiquement invité à toutes</li> </ul> </li> </ul>	<p>Conventions</p> <p>Fiches d'organisation</p> <p>Conventions Publications</p> <p>Cpte rendus Articles</p> <p>Documents divers</p> <p>Dossier</p> <p>Convention</p>

<p>les actions officielles de promotion de l'établissement. Organisation de réceptions à la mairie en support de notre politique internationale. Travail au sein du comité de jumelage de la ville de Chamalières (échange annuel avec GERESTRIED, participation à la mise en place d'un jumelage avec une ville anglaise). Accueil de manifestations organisées par la municipalité : repas cercle Villars 12/06 et 12/07, accueil des enfants des écoles primaires (01/06 et 01/07), repas comité de jumelage (02/06 et 02/07) ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Autres administrations</b></li> <li>- Mise en place d'un partenariat avec l'école nationale de police de Châtel - Guyon pour la création d'un concours national des cuisiniers des écoles de police, au lycée de Chamalières, le 1<sup>er</sup> avril 2008</li> <li>- accueil de réunions : La Poste, Hôpitaux de Clermont Ferrand,</li> </ul>	<p>Journal municipal</p> <p>Conventions</p> <p>Convention</p> <p>Conventions</p>
<p><b><u>I.3.4 Existence d'un centre de ressources sur le champ de métier :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Centre de ressources en ligne sur le site de l'établissement</b> www.lycéedechmalières.fr/accueil/ressources pédagogiques</li> <li>- CD de logiciels libres et ressources en ligne gratuites téléchargeables (dictionnaires multilingues, suite bureautique, bibliothèque virtuelle, pratique de l'Anglais etc....</li> <li>- Liens utiles en hôtellerie Revues professionnelles hôtellerie restauration et tourisme</li> <li>- Offres d'emploi en hôtellerie restauration et en Tourisme en temps réel</li> <li>- Portail de l'Art culinaire</li> <li>- Documentation professionnelle (les vignobles, les vins, les cafés, les produits alimentaires....</li> <li>- Découverte des groupes hôteliers, des châteaux hôtels ...</li> <li>- Etc...</li> <li>□ <b>Guide des sites professionnels de l'hôtellerie de la restauration et du tourisme</b></li> </ul> <p>Réalisé et mis à jour par les professeurs d'économie/gestion et remis à tous les étudiants.</p>	<p>Site</p> <p>Guide</p>
<p><b><u>I.3.5 Actions de promotion de l'égalité des chances :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Public Handicapé :</b></li> <li>- Création de l'UPI APR pour adolescents souffrant de handicap cognitif.</li> <li>- Participation au colloque Académique sur le Handicap comme intervenants, et comme prestataires (service par les élèves de l'UPI et de la sommellerie).</li> <li>- Participation à la semaine pour l'emploi des handicapés (SEPH du 12 au 16/11 2007), organisée par l'Union Régionale pour l'Emploi des Personnes Handicapées en Auvergne: accueil et information des handicapés sur les possibilités de stages de formation dans les métiers de l'hôtellerie restauration.</li> <li>□ <b>Filles Garçons :</b></li> <li>- Intervention spécifique sur la place des filles dans nos formations lors de la journée d'accueil des Principaux, Professeurs et Conseiller d'orientation.</li> <li>- Participation annuelle au prix de la vocation scientifique des filles.</li> <li>- En projet : intervention annuelle du centre d'information du droit des femmes (objectifs : lutter contre les violences intra familiales, lutter contre les stéréotypes féminins / masculins).</li> </ul>	<p>Convention</p> <p>GIP Convention CFAS</p> <p>Documents d'organisation</p>
<p><b><u>I.3.6 Inscription des actions dans le projet d'établissement :</u></b></p> <p>Oui, en particulier dans l'axe 2 « <i>Améliorer la qualité de l'insertion professionnelle des</i></p>	<p>Projet d'établissement</p>

<i>élèves en renforçant la cohérence et l'efficacité du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme ».</i>	
---	--

## POINT D'EXIGENCE II : partenariat avec la Région

<b>II.1 Insertion dans la politique régionale</b>	Preuves
<p><b><u>II.1.1 La politique de l'établissement et le PRDF :</u></b></p> <p><b>Adéquation du projet d'établissement et du PRDF :</b>            Les objectifs opérationnels du PRDF suivants sont inscrits dans le projet d'établissement et/ou font l'objet d'actions concrètes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Participation au COTEF et à l'élaboration d'un observatoire régional emploi/formation :</b>            Les responsables de l'établissement siègent au COTEF ainsi que dans l'un des groupes de travail.</li> <li>□ <b>Accompagnement au long du parcours de formation et d'insertion :</b></li> </ul>	Projet d'établissement

<p>Cf. critères II.1.3 page 16, III.2.4 page 20, III.3.1 page 21, IV.2 et IV.3, pages 24 à 26.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Organisation de dispositifs de formation au bénéfice des personnes en situation d'exclusion ou porteurs de handicap :</b> Cf. critères I.3.5, page 11 et V.1.3, page 29.</li> <li>□ <b>Contribution à la construction d'un public régional de formation tout au long de la vie:</b> Aménagement des systèmes de passerelle pour favoriser la réorientation (cf. critère IV.2.2, page 25) Adaptation de l'offre de formation : proposition d'un BTS en apprentissage. Mise en œuvre, dans le cadre du GRETA de Clermont Ferrand, de formations pour favoriser l'insertion professionnelle des adultes : CAP cuisinier, formation accueil et réception. Ouverture des sections de formation initiale aux stagiaires de la formation pour adultes. Accueil des handicapés : cf. critères I.3.5, page 10 et V.1.3, page 29. L'établissement est centre de VAE pour les diplômés du domaine de l'hôtellerie de la restauration et du tourisme.</li> <li>□ <b>Participation au plan de développement des TICE et de la FOAD</b> Mise en place d'un projet TICE et ENT pendant l'hiver 2007. Mise en œuvre par la Région pour septembre 2008. Projet de formation à distance avec le lycée Raymond CORTAT puis les autres lycées hôteliers de l'académie dans le cadre du projet de BTS en apprentissage.</li> <li>□ <b>Participation à la stratégie d'attractivité de l'Auvergne à travers la formation</b> Projet de formations attractives : Création d'un BTS en apprentissage Hôtellerie restauration (n'existe qu'en région parisienne, dans l'académie de Marseille et celle de Strasbourg). Projet d'ouverture d'une classe de mise à niveau et d'un BTS HR pour des étudiants Chinois. Développement des relations Internationales du lycée : région de Barcelone, Canaries, Bosnie, Chine, Mexique, Madagascar ....</li> <li>□ <b>Encouragement à la mobilité géographique</b> Par l'organisation de stages en entreprise sur l'ensemble du territoire et le développement de la pratique des stages à l'étranger.</li> <li>□ <b>Participation à la politique de coopération internationale inter régionale</b> Mise en place d'un centre de formation professionnelle de l'hôtellerie de la restauration et du tourisme à FOJNICA, en BOSNIE HEZEGOVINE. Formation de formateurs pour MADAGASCAR. Mise en place d'actions de formations avec la CHINE : stages de français en Chine, formation de Chinois en France. Projet d'initiation d'un partenariat avec un Institut Universitaire du tourisme du LIAONNING.</li> </ul>	<p>Rapport annuel Fiches d'organisation</p> <p>Projet TICE &amp; ENT</p> <p>Autorisation d'ouverture Projets Formations internationales</p> <p>Conventions</p> <p>Conventions</p> <p>Convention</p> <p>Cpte rendu de mission</p>
<p><b><u>II.1.2 Adéquation de l'offre avec l'environnement socio économique :</u></b> <b>Caractéristiques du bassin d'emploi</b> <b>Extrait de la note adressée aux professeurs pour la préparation des forums et de la journée portes ouvertes :</b></p> <p>1) <i>Situation de l'emploi en hôtellerie tourisme en Auvergne*</i> (*Sources: Conseil Régional « Flash sur l'hôtellerie restauration »)</p> <p><i>Les 5800 établissements d'hôtellerie restauration représentent 5% de l'ensemble des</i></p>	<p>Note</p>

entreprises d'auvergne. Environ 500 nouveaux établissements voient le jour par an dont une majorité dans le cadre d'une reprise d'entreprise.

Le profil type dans ce secteur en Auvergne est celui d'une petite entreprise, en moyenne de trois salariés

Le secteur fait travailler environ 13500 personnes, dont 10000 salariés, majoritairement des ouvriers qualifiés et employés. 42% sont des hommes, 58% des femmes et 55% d'entre eux ont moins de 35 ans.

Comme au niveau national, le secteur fait état de besoins de main d'œuvre et offre environ 4500 emplois par an. Principalement au niveau des diplômes professionnels CAP, BEP, Bac pro, mentions complémentaires.

Exemple : les métiers (codification ROME) les plus représentés dans les offres d'emploi recueillies en Auvergne par l'ANPE en 2003 (Source DR ANPE):

- Serveur en restaurant : **1568 offres**
- Cuisinier : **1098 offres**
- Employé polyvalent de restauration : **682 offres**
- Aide de cuisine : **381 offres**
- Employé d'étage : **359 offres**
- Employé de café, bar-brasserie : **185 offres**

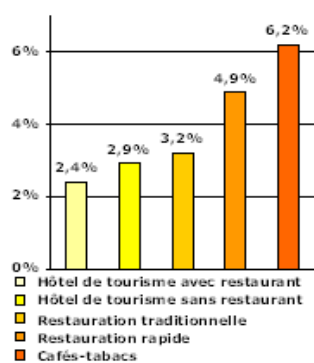
### Taille des établissements d'hôtellerie restauration en Auvergne

Nombre d'établissements			Taille des établissements
01/01/2001	01/01/2002	01/01/2003	
			0 salarié
2842	2737	2666	de 1 à 5 salariés
2614	2560	2556	de 6 à 9 salariés
270	264	279	de 10 à 19 salariés
142	151	146	de 20 à 49 salariés
41	51	50	de 50 à 99 salariés
5	7	7	100 salariés et +
1	0	1	TOTAL
5915	5790	5705	

Evolution 2001 2003

## 2) La situation Au niveau National et International (\*sources: Insee) :

### Evolution du chiffre d'affaires en 2006



Source: Magazine L'Industrie Hôtelière

En 2005, en France, 203 166 entreprises (hôtels et restaurants) employaient plus de 600 000 salariés. Le secteur de l'hôtellerie restauration est le 4ème employeur privé de France, après le commerce, la construction et les transports.

- 2ème facteur d'emploi après la construction
- 20 000 nouveaux emplois créés en 2006
- En 2005, les hôtels et les restaurants représentent 70% de l'emploi dans les services aux particuliers.

Poids lourd de l'économie française avec près de 62 milliards d'euros de chiffre d'affaires, ce secteur doit faire face à une importante crise : celle de la pénurie de candidats.

Les perspectives de carrières dans l'hôtellerie-restauration sont très mal connues, et ses métiers sont boudés à cause du rythme de travail et des horaires décalés. Pourtant, Les offres d'embauche sont constantes et nombreuses pour remplir des postes allant de serveur jusqu'à directeur d'hôtel.

On prévoit un fort développement de l'emploi dans ce secteur pour les prochaines années. Chaque année, près de 200 000 postes sont proposés dont 15 000 à 25 000 créations de postes, sans compter les recrutements liés à l'activité saisonnière (28% des salariés des cafés, hôtels, restaurants, discothèques).

Et pourtant, 15% des emplois ne sont pas pourvus, faute de main d'œuvre qualifiée et de candidats, sans compter les besoins en matière de restauration collective dans les collectivités publiques. S'ajoute enfin le problème d'un fort turn-over. La profession offre donc des emplois à tous les niveaux de diplôme, du CAP-BEP au 3e cycle mais les recruteurs ont du mal à constituer leur équipe.

Une campagne de recrutement « des métiers, un avenir » à été organisée de février à avril 2007 sur toute la France afin de promouvoir le secteur. De plus, le 5 février 2007, les partenaires sociaux ont validé de nouvelles conditions de travail et de rémunération qui

<p>devraient attirer les candidats.</p> <p>Les groupes d'hôtellerie tourisme sont également en fort développement à l'étranger : anciens pays du bloc de l'Est de l'Europe, pays du golfe, Chine, Inde ...</p> <p>A titre d'exemple, le groupe Accor projette de réaliser 3 milliards d'investissements entre 2007 et 2010 dont 39 % en Europe (hors de France), 31% en Chine, 8% en moyen Orient. Le groupe a ouvert 56 Hôtels (16500 chambres) en Chine entre 1995 et 2008 dans lesquels il emploie 15500 salariés, et prévoit d'en ouvrir 120 supplémentaires d'ici 2010 soit un hôtel par semaine.</p> <p>En ce qui concerne les groupes d'hôtellerie et de tourisme présents sur l'ensemble du territoire national et en fort développement à l'étranger, les employeurs recrutent des profils qualifiés : BTS Hôtellerie-Restaurant, BTS Comptabilité, DUT Gestion, BTS Management des unités commerciales, BTS Tourisme... La Licence professionnelle hôtellerie et tourisme a également la cote. L'alternance est aussi un bon moyen d'intégrer le secteur.</p> <p><b>Les salaires proposés :</b></p> <p>Dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, les salaires avoisinent souvent le Smic, soit 15 051 € annuels brut.</p> <p>Dans des grands groupes, une part variable (de 5 à 15 %) indexée sur la qualité du service ainsi qu'une participation font grimper le salaire brut annuel à 22 000 €. Au niveau Bac +5, le salaire brut moyen des jeunes diplômés est d'environ 23 000 €.</p> <p><b>L'adéquation entre l'emploi et notre offre de formation :</b></p> <p>L'hôtellerie restauration rencontre des difficultés de recrutement aussi bien localement, au niveau des diplômés professionnels (CAP BEP, BAC Professionnel) qu'au niveau national et international où s'ajoutent d'importants besoins en matière de diplômés BTS ou LICENCE Professionnelle:</p> <p>Le groupe Accor, par exemple, avec en 2006 un résultat net en hausse de 50 % par rapport à 2005, prévoit d'accueillir 1 500 à 2 000 jeunes diplômés Bac +2 ou 3 et une quarantaine de Bac +4 ou 5. Dans la restauration, le groupe Flo, dont le chiffre d'affaires 2006 a augmenté de près de 12, 3 % par rapport à 2005, devrait avoir ouvert 25 restaurants en 2007 et affiche un chiffre d'affaires record en 2007. Les groupes Elios et Sighor font également état du besoin de managers pour leurs restaurants et hôtels d'autoroute. De nombreuses entreprises de restauration collective (Sodexo, Compass, Score) recherchent aussi du personnel d'encadrement, ces entreprises se développent également sur le marché international, dans les pays en fort développement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nos formations de BEP, BAC Professionnel, Mentions complémentaires permettent de répondre aux besoins de la profession, en particulier pour les PME de l'hôtellerie restauration qui représentent la majeure partie des offres d'emploi au niveau local;</li> <li>- Notre baccalauréat technologique et nos sections de techniciens supérieurs, dont le BTS en apprentissage que nous mettrons en œuvre à la rentrée 2008, répondent également aux besoins des groupes d'hôtellerie restauration qui sont actuellement en plein développement mais qui rencontrent de réelles difficultés dans le recrutement des cadres et qui offrent de réelles possibilités de progression de carrière, parfois même très rapide pour ceux qui acceptent de s'expatrier."</li> <li>- afin de suivre le devenir professionnel de ses élèves le lycée a mis en place depuis deux ans un tableau de suivi à six mois après l'examen).</li> </ul>	<p>rapport annuel d'activités</p>
<p><b>II.1.3 La politique d'insertion :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Dispositif de formation à la recherche d'emploi</b></li> </ul> <p>La Conseillère d'orientation psychologue chargée de la SEP, Mme Pellonnet, organise annuellement un atelier de techniques de recherche d'emploi pour tous les élèves des classes terminales.</p>	<p>Cpte rendu Copsy</p>

<p>□ <b>Dispositif d'accompagnement à la recherche d'emploi</b> Offres d'emplois en ligne sur le site ; Ressources et informations professionnelles sur le site.</p> <p>□ <b>Atelier et dispositif ouvert vers l'extérieur</b> Conférences et rencontres avec les professionnels (cf. critère III.2.4, page 20) ; organisation de travaux pratiques de cuisine avec des chefs reconnus, et de TP déplacés en service (exemple : banquet Michelin, 2000 couverts).</p> <p>□ <b>Le lycée est un lieu d'accueil de manifestations diverses et extra scolaires :</b> Quelques exemples pendant l'année scolaire en cours, Signature de la convention académique du CIDIL ; Organisation de concours professionnels (meilleur apprenti, fourme d'Ambert, le bœuf, France Québec...), organisation du premier concours des cuisiniers des écoles de police de France ; Organisation de conférences débat et de conférences sur les métiers et leurs évolutions (cf tableau point III.2.4 page 20). Quelques exemples : - avec les membres du Club hôtelier de Clermont Ferrand sur les carrières dans l'hôtellerie restauration ; - avec le Comité Régional de Développement Touristique d'Auvergne sur le tourisme et la démarche environnementale, - avec Régis Marcon, Meilleur Ouvrier de France, sur le thème du développement durable ; - avec M Mesplède Directeur du Guide Michelin sur les évolutions des établissements gastronomiques; - Etc. ...</p>	<p>Site</p> <p>Cpte rendu annuel Conventions</p> <p>Fiches d'organisation Rapport d'activités</p> <p>Fiches d'organisation Articles de presse</p>
<p><b><u>II.1.4 La politique de maintenance et de développement :</u></b></p> <p>□ <b>Le programme de maintenance des locaux</b> Un projet de rénovations lourdes pour les cinq prochaines années en fonction des urgences a été communiqué à la région et est en cours de discussion. Un document relatant les différents travaux à effectuer à l'interne a été mis en place. Il est mis à jour annuellement et les travaux sont effectués selon les priorités qui ont été retenues par l'équipe de direction élargie aux CPE et Chef de travaux.</p> <p>□ <b>La vérification de l'état des locaux et leur entretien :</b> L'acquisition et le renouvellement des équipements sont programmés annuellement par le conseil pédagogique sur proposition du Chef d'établissement. Un tableau répartit les achats à effectuer sur le budget de l'établissement ou de subventions qui seront demandées au conseil Régional. Les matériels professionnels et le matériel informatique font l'objet d'un contrat de maintenance avec un suivi régulier. Il en est de même pour tous les équipements sensibles.</p>	<p>Plan de rénovation</p> <p>Programme</p> <p>Ordres du jour</p> <p>Tableau équipement et état des salles</p> <p>Contrats de maintenance</p>

## **POINT D'EXIGENCE III : partenariat avec le monde professionnel**

<b>III.1 Veille technologique et connaissance de l'évolution du métier</b>	<b>Preuves</b>
<p><b>III.1.1 Formation continue des enseignants du domaine technique</b>            Le taux de formation continue des enseignants techniques se situe dans la fourchette de 12 à 24 %.</p> <p>Implication dans la mise en place des formations :</p> <p>Les formations suivies émanent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à 50 % de l'IUFM (PAF) et du CERPET</li> <li>- à 50 % organisées par le lycée</li> </ul> <p>Au moins 25 % portent sur des aspects innovants (nouvelles technologies et</p>	<p>Doc CIDIL</p> <p>Doc CREA</p>

<p>méthodes), cuisson basse température, maîtrise des textures, etc....</p>	
<p><b>III.1.2 Moyens matériels liés aux travaux pratiques</b>  Tous les matériels sont maintenus en parfait état de fonctionnement, soit par contrat de maintenance avec un équipementier, soit par des interventions ponctuelles. L'accueil de la clientèle et l'activité commerciale des restaurants oblige à avoir des matériels professionnels en état de fonctionnement permanent. Tous les matériels sont conformes à la législation sur la sécurité et sont contrôlés tous les ans par un organisme indépendant. (VERITAS).  Tous les matériels et les implantations sont conformes au guide des bonnes pratiques pédagogiques.</p>	<p>Registre sécurité</p> <p>Liste des contrats de maintenance</p>
<p><b>III.1.3 Participation aux salons professionnels</b>  Quelques exemples récents:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- déplacement des élèves de BEP cuisine et service au SIRAH à Lyon (2007) ;</li> <li>- participation des étudiants de mention complémentaire sommellerie au salon des vins à la grande halle d'Auvergne (2007 et 2008) ;</li> <li>- participation des BTS de tourisme à divers salons. Exemples, pour 2007/2008 : Les semaines de l'entreprise (24 et 25/10/07) Rencontres SPOT Auvergne (25/10/07), Forum du tourisme (13 au 25/11/07), Salon du tourisme (25 au 27/01/08).</li> </ul>	<p>Rapport annuel d'activités</p>
<p><b>III.1.4 Abonnements aux revues métiers</b>  <b>Périodiques disponibles au CDI dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration (année scolaire 2007/2008).</b>  Caterer (anglais)  Collectivités express  Cuisine collective  L'entreprise  Economie et management  Hôtel et technique  Hôtel restau hebdo  L'Hôtellerie restauration  HTR  Le chef  Le journal du pâtissier  Le particulier  Néo restauration  Omnivore  Revue française de marketing  Saveurs  Spain gourmetour (espagnol)  Top Hotel (allemand)  Thuries  TTG (anglais)</p>	<p>CDI</p>

<p><b>III.1.5 Participation des professeurs techniques à des actions de formation des adultes liées au métier</b></p> <p>La proportion des professeurs impliqués sur 2 ans est supérieure à 45 % pour les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.</p> <p>Les aspects innovants portent plus sur des méthodes (cuissons, produits...) que sur des nouvelles technologies.</p> <p>La cuisine représente le pourcentage le plus important des formations pour les adultes, sur le site du lycée ou en entreprise + ou - 80 %</p>	<p>Conventions CRA CIF GRETA</p>												
<p><b>III.2 Connaissance du marché de l'emploi et accompagnement vers l'emploi</b></p>	<p><b>Preuves</b></p>												
<p><b>III.2.1 Dispositif de suivi des anciens élèves</b></p> <p>Effectué six mois après la sortie. Il n'y a pas encore de suivi formalisé au-delà.</p>	<p>Rapport annuel d'activités</p>												
<p><b>III.2.2 Participation du lycée au marché de l'emploi</b></p> <p>Taux d'offres d'emploi reçues et diffusées par an/ nombre d'élèves issus du lycée avec un diplôme professionnel :</p> <p>Datées, mises sur le site du lycée et affichées sur le tableau des offres pour une durée de parution de quatre semaines, les offres d'emploi n'étaient jusqu'à présent pas conservées. Nous recevons essentiellement des offres pour l'hôtellerie. Pour les métiers du tourisme nous recevons principalement des offres de stage, très exceptionnellement des offres d'emploi.</p> <p>Nombre de sortis avec un diplôme professionnel :</p> <p>Hôtellerie : 115 en 2006 ; en 2007</p> <p>Tourisme : 46 en 2006 ; 48 en 2007</p> <p>De janvier à fin avril 2008 nous avons reçu 56 offres pour des emplois de cuisine, service, sommellerie, réception femme de chambre et plongeur. Nous recevons traditionnellement beaucoup d'offres en mai et juin.</p>													
<p><b>III.2.3 Banque de données socio économiques métier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diffusion de notes d'information sur l'évolution du marché de l'emploi en hôtellerie restauration tourisme et en restauration collective ;</li> <li>- Accès facile aux données professionnelles sur le site du Lycée de Chamalieres ;</li> <li>- Abonnement informatique en éco gestion à la revue « l'hôtellerie », à disposition des professeurs, élèves et étudiants ;</li> <li>- Guide des sites Internet professionnels de l'hôtellerie de la restauration et du tourisme réalisé par les professeurs d'économie/gestion et remis à tous les étudiants.</li> </ul>	<p>Notes d'information Site</p> <p>Guides 2006/2007 2007/2008</p>												
<p><b>III.2.4 Participation des différents publics à des forums sur l'emploi dans le métier</b></p> <p>Informations et conférences sur les métiers et leur évolution, la législation et les produits organisées au sein du lycée, participation à des salons et forums. Exemples variés sur les deux dernières années scolaires:</p> <table border="1" data-bbox="153 1928 1235 2110"> <thead> <tr> <th>DATE</th> <th>SOCIETE</th> <th>INTERVENANT</th> <th>OBJET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18/10/06</td> <td>SOFITEL</td> <td>M. Lorgeoux (Chef sofitel Vichy)</td> <td>Stations thermales et cuisine diététique</td> </tr> <tr> <td>24/10/06</td> <td>KARAVEL</td> <td>DRH Auvergne</td> <td>Les emplois en Vente et production touristique</td> </tr> </tbody> </table>	DATE	SOCIETE	INTERVENANT	OBJET	18/10/06	SOFITEL	M. Lorgeoux (Chef sofitel Vichy)	Stations thermales et cuisine diététique	24/10/06	KARAVEL	DRH Auvergne	Les emplois en Vente et production touristique	
DATE	SOCIETE	INTERVENANT	OBJET										
18/10/06	SOFITEL	M. Lorgeoux (Chef sofitel Vichy)	Stations thermales et cuisine diététique										
24/10/06	KARAVEL	DRH Auvergne	Les emplois en Vente et production touristique										

20/11/06	UMIH	Président Puy de Dôme	Les relations dans l'entreprise hôtelière	Rapport annuel d'activités
24/11/06	CASINO	Directeur cafétéria	Présentation groupe Casino	
24/11/06	Ministère du Tourisme	Directeur Régional du Tourisme	Le nouveau droit du tourisme	
28/11/06	SODEXHO	DRH Auvergne Bourgogne Loire	Présentation groupe Sodexho	
29/11/06	PATAPAIN	DRH France	Les emplois en distribution rapide	
22/11/06	CIV Jura	Directeur	Vignoble du Jura	
10/01/07	ECOCERT	Mme Desmas	La démarche qualité	
31/01/07	KRONENBOURG	Directeur Commercial	Connaissance de la bière	
01/02/07	CIV Bordeaux	Directeur	Vignoble du Bordelais	
05/02/07	CRDT et Hôtel IBIS	Directeur	Démarche environnementale	
07/02/07	GUIDE MICHELIN	Directeur	Stratégie de communication	
08/02/07	Syndicat viticole de St EMILION	Directrice	Vignoble de St EMILION	
07/03/07	Ecole de Conciergerie	Directeur	Présentation école et débouchés	
27/03/07	HOTEL LUTEA	Directeur	Etude de cas BTS	
28/03/07	Office tourisme de Clermont Ferrand	Directrice	Présentation des activités d'un office de tourisme	
19/04/07	Serrare Courtepaillé	DRH Rhône Alpes Auvergne	Présentation groupe Courtepaillé	
25/04/07	Brisson-Lahaye	M. Brisson-Lahaye	Les caves, la vinification en Champagne	
25/10/07	SPOT Auvergne	Rencontres Halle d'Auvergne - Spot 63	Les clientelles touristiques d'hier, d'aujourd'hui et de demain	
24, 25/10	CCI	Forum les semaines de l'entreprise	Forum de la création	
22/11/07	CRDTA	Forum Régional du tourisme	Le tourisme durable	
25-27/01	Consulting Tourisme	Salon du tourisme de Clermont Ferrand	Salon des agences	
14/01/08	CRDTA	Mme Véronique Jal	Doper l'offre touristique	
15/01/08	Club hôtelier	Directeurs Novotel et Mercure Clermont	Ojectifs, organisation, produits, communication et commercialisation	
11/02/08	CRDTA	M Vincent Raby	Démarche environnementale	
13/02/08	MAC DONALD'S	PDG restaurants Puy de Dôme	Restauration rapide et production Bio	
19/03/08	Restaurateur ***	M Régis Marcon	L'écologie à la carte	
29/03/08	Restauratrices en Auvergne	Six femmes « Chefs » en auvergne	Les femmes en restauration gastronomique	

III.3 Gestion de l'alternance en formation	Preuves
<p><b>III.3.1 Suivi des stagiaires &amp; III.3.2 Suivi de l'alternance (tous publics) :</b> Selon les niveaux, les stages sont gérés de façons différentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pour les élèves de la SEP</b> (BEP, BAC-PRO, MCS et MCAR) il s'agit de périodes de formation en entreprise (PFE), qui sont gérées par des équipes pédagogiques, sous contrôle du chef des travaux. Toutes les PFE font l'objet de conventions. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les élèves, sont évalués en entreprise par période. Cette évaluation est formalisée dans le dossier PFE de l'élève. Elle est prise en compte comme épreuve pour l'examen.</li> <li>- Les grilles d'évaluation sont obligatoirement utilisées et sont adaptées aux différentes activités.</li> <li>- Les dossiers des élèves sont à disposition des professeurs des équipes pédagogiques et de l'encadrement.</li> <li>- Le fichier des entreprises partenaires est actualisé en fonction des évolutions de celles-ci (changement de propriétaire, de tuteur, etc....) et accessible à l'ensemble des collègues.</li> </ul> </li> <li>□ <b>Pour les élèves des filières technologiques et des sections post Bac</b>, deux professeurs assurent avec les équipes pédagogiques et le chef de travaux, la gestion des stages. Comme pour la SEP, il y a une convention pour tous les élèves en stage. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les élèves vont en entreprise avec le livret pédagogique qui fixe les devoirs et obligations des deux parties et liste les critères à aborder pendant le stage.</li> <li>- Tous les stages sont visités et une fiche d'évaluation de visite est complétée.</li> <li>- Pour les BTH et BTS, en fin de stage, l'entreprise retourne la fiche d'évaluation du stagiaire. Tous les étudiants BTS sont accompagnés par les professeurs des équipes pédagogiques pour les conseiller dans la rédaction du rapport (épreuve E6)</li> <li>- Comme pour la SEP, la base de données des entreprises est accessible et actualisée.</li> </ul> </li> <li>□ <b>Les adultes sous statut GRETA</b> bénéficient du même suivi par les enseignants qui interviennent au GRETA. (enseignants qui interviennent également en formation initiale).</li> <li>□ <b>En ce qui concerne les apprentis</b>, le suivi est prévu de la façon suivante : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes et objectifs de la formation : livret du stagiaire et de l'entreprise</li> <li>- Traçabilité de la formation en entreprise avec un carnet de bord individuel</li> <li>- Grille d'évaluation des activités en entreprise complétée lors de trois visites annuelles par un enseignant tuteur</li> <li>- Le professeur d'économie Gestion (Mme Devaux) est chargé du suivi de la relation avec les entreprises.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Dossiers consultables au lycée</p> <p>Grilles</p> <p>Fichier entreprises</p> <p>Livret</p>
<p><b>III.3.3 Suivi des relations avec les entreprises</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pour la SEP</b> Le professeur de spécialité (cuisine ou service) est chargé du contact préalable aux stages.</li> <li>□ <b>Pour le lycée technologique</b> Deux enseignants Thomas Vivant (service) et Xavier Gourc (cuisine) sont chargé des contacts ainsi que de la mise à jour du fichier.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pour la formation continue</b> Françoise Noisette (service) est chargée de la recherche des stages et de la relation entreprises pour la formation d'adaptation à l'emploi accueil et réception et Frédéric. Huret (cuisine) pour la formation diplômante de CAP cuisinier.</li> <li>□ <b>Pour l'apprentissage</b> Le professeur d'économie Gestion (Mme Devaux) est chargé du suivi de la relation avec les entreprises.</li> <li>□ <b>Le fichier des entreprises partenaires</b> Il est informatisé et actualisé en fonction des évolutions des entreprises (changement de propriétaire, de tuteur, etc.) et accessible à l'ensemble des collègues au secrétariat du chef de travaux.</li> </ul>	<p>Fichier entreprises consultable au lycée</p>
<b>III.4 Développement local et transfert de technologie</b>	<b>Preuves</b>
<p><b>III.4.1 Taux de projets contractualisés &amp; III.4.2 Existence et vitalité d'actions de partenariat avec entreprises métiers</b></p> <p>Le lycée organise de nombreuses actions en partenariat avec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Les agences de tourisme</b> : participation à l'organisation de colloques, tables rondes, salons (nouvelle législation du tourisme direction Régionale du Tourisme, Poly dôme - novembre 2006 ; Rencontres SPOT Auvergne, Grande Halle – octobre 2007 ; Forum du tourisme durable, Enita – novembre 2007 ; Salon du Tourisme de Clermont Ferrand, Grande Halle - janvier 2008 ...), participation campagnes de promotion (semaine du tourisme 2008), à des événements touristiques locaux (foires, randonnées pédestres, salons comme « carnets de voyages » 2006, 2007, 2008).</li> <li>- <b>Les syndicats hôteliers</b> : exemple action TRAM'HOTEL en 2007 (création d'une plaquette et d'une page Web en vue de faciliter l'accès des clients aux prestations hôtelières des membres du club hôtelier de Clermont Ferrand.</li> <li>- <b>Les syndicats de l'industrie agro alimentaire</b> : Centre de traitement des viandes (recherche de nouveaux plats cuisinés à base de viande, accueil du concours du bœuf); syndicat de la fourme d'Ambert (recettes, organisation et accueil du concours national).</li> <li>- <b>Les restaurateurs et les traiteurs</b> : convention avec « les Toques d'Auvergne » ; organisation de travaux pratiques avec des « Chefs » reconnus ; participation à des événements en collaboration avec des traiteurs (par ex banquet Michelin, 2000 couverts).</li> </ul>	<p>Conventions Articles Cptes rendus Documents divers</p>
<p><b>III.4.3 Existence de projets CORTECHS</b> Néant</p>	
<p><b>III.4.4 Organisation de conférences, séminaires, sur le métier</b> Le lycée organise de nombreuses rencontres avec les professionnels, rencontres à destination des élèves ou des enseignants. Voir exigence III.2.4, page 20.</p>	<p>Cpte rendu annuel d'activités</p>
<p><b>III.4.5 Participation à une plateforme technologique</b> Néant</p>	
<p><b>III.4.6 Projets liés à la recherche/métier, en partenariat avec l'enseignement supérieur</b> Néant</p>	

<b>III.5 Information</b>	<b>Preuves</b>
<p><b>III.5.1 Communication des coopérations avec le monde économique</b></p> <p>Les outils utilisés sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presse écrite locale et spécialisée systématiquement</li> <li>- Télévision et radios lorsque c'est possible</li> <li>- Réunions, et repas de travail avec partenaires et professionnels</li> <li>- Site Internet du lycée</li> <li>- Création d'une médaille du Lycée pour remercier les professionnels qui collaborent avec le lycée</li> </ul>	<p>Articles Bandes Comptes rendus Site Cpte rendu CA</p>

## POINT D'EXIGENCE IV : Formation

<b>IV.1 Organiser l'accueil de publics de statuts différents</b>	<b>Preuves</b>								
<p><b><u>IV.11 &amp; IV.12 Equilibre des niveaux d'enseignement et diversité de l'offre de formation : Tableau des effectifs</u></b></p> <p>□ <b>Site de Chamalières</b></p> <table border="1" data-bbox="151 1995 1233 2112"> <tr> <td></td> <td>Formation initiale sous statut scolaire</td> <td>Formation initiale par apprentissage</td> <td>Formation continue</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Effectif   Ouverture</td> <td>Effectif   Ouverture</td> <td>Effectif</td> </tr> </table>		Formation initiale sous statut scolaire	Formation initiale par apprentissage	Formation continue		Effectif   Ouverture	Effectif   Ouverture	Effectif	
	Formation initiale sous statut scolaire	Formation initiale par apprentissage	Formation continue						
	Effectif   Ouverture	Effectif   Ouverture	Effectif						

	2007/2008	2008/2009	2007/2008	2008/2009	2007/2008	Base élèves Chamalières																																											
UPI TEC	12																																																
CAP		24			18																																												
BEP	104																																																
BAC PRO	44																																																
Mentions	26				16																																												
2 <sup>de</sup> à T <sup>ale</sup> Tech	134																																																
BTS et MAN	225			12	2																																												
Post BTS																																																	
Séries Gales	465																																																
<p>□ <b>Site de Brassac les mines</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Formation initiale sous statut scolaire</th> <th colspan="2">Formation initiale par apprentissage</th> <th>Formation continue</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Effectif 2007/2008</th> <th>Ouverture 2008/2009</th> <th>Effectif 2007/2008</th> <th>Ouverture 2008/2009</th> <th>Effectif 2007/2008</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Restauration</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CAP</td> <td>242</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Autres (Vente)</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>BEP</td> <td>116</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>BAC PRO</td> <td>88</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Formation initiale sous statut scolaire		Formation initiale par apprentissage		Formation continue		Effectif 2007/2008	Ouverture 2008/2009	Effectif 2007/2008	Ouverture 2008/2009	Effectif 2007/2008	<b>Restauration</b>						CAP	242					<b>Autres (Vente)</b>						BEP	116					BAC PRO	88					Base élèves Brassac
	Formation initiale sous statut scolaire		Formation initiale par apprentissage		Formation continue																																												
	Effectif 2007/2008	Ouverture 2008/2009	Effectif 2007/2008	Ouverture 2008/2009	Effectif 2007/2008																																												
<b>Restauration</b>																																																	
CAP	242																																																
<b>Autres (Vente)</b>																																																	
BEP	116																																																
BAC PRO	88																																																
<b>IV.2 Mettre en place l'organisation de la pédagogie</b>						<b>Preuves</b>																																											
<p><b><u>IV.21 Intégration des stratégies pédagogiques différenciées :</u></b></p> <p>□ <b>Les dispositifs Enseignement Civique Juridique et social, Travaux Personnels Encadrés, modules, aide individualisée</b> Ils sont prévus à l'emploi du temps. Le Proviseur adjoint est chargé de leur suivi. Certains de ces dispositifs font l'objet d'un compte rendu dans le rapport annuel d'activités de chacune des disciplines.</p> <p>□ <b>Les Projets Pluridisciplinaires à Caractère Professionnel (SEP), les activités et manifestations professionnelles (bac technologique) et les Actions Professionnelles Appliquées (BTS)</b> Ces dispositifs ne sont pas placés dans l'emploi du temps des élèves et des étudiants. Le Chef de travaux est chargé de les superviser. Le professeur principal en effectue le compte rendu dans le rapport annuel d'activités.</p> <p>□ <b>Les dispositifs spécifiques mis en place à l'initiative de l'établissement</b> Les études dirigées, les groupes de compétences en langues, les dispositifs d'aide, mis en place dans les classes passerelles, sont supervisés par le Proviseur et son adjoint. Ils donnent lieu à un compte rendu de la part des professeurs impliqués.</p>						<p>Rapport annuel</p> <p>Cptes rendus</p>																																											
<p><b><u>IV.2.2 Les passerelles :</u></b></p> <p>□ <b>Objectifs inscrits au projet d'établissement 2007 - 2011</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La réussite des élèves de BEP en 1<sup>ère</sup> d'adaptation : Aménagements envisagés: en BEP, seconde langue obligatoire. En 1<sup>ère</sup> d'adaptation, création d'un module de 6 heures de découverte de l'hébergement, renforcement du français dans la limite des moyens disponibles.</li> <li>• La réussite des élèves de Bac professionnel en section de technicien supérieur: Aménagements envisagés: en Bac pro, seconde langue obligatoire. En 1<sup>ère</sup> BTS,</li> </ul>																																																	



<p>hôtellerie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une journée de découverte des formations de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme à destination des conseillers d'orientation, des chefs d'établissement et des professeurs de collègues.</li> <li>□ <b>Entretiens personnalisés</b></li> </ul> <p>Des entretiens personnalisés sont systématiquement effectués par le professeur principal, le conseiller principal d'éducation et la conseillère d'orientation pendant l'année de première.</p>	Programme de la journée
<b>IV.3 Organiser des modalités de formation</b>	<b>Preuves</b>
<p><b><u>IV. 3.1 Pratiques de soutien personnalisé :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude dirigée en seconde générale et technologique mise en place tous les mardis soirs à titre d'expérience afin d'aider les élèves internes à mieux travailler.</li> <li>- Soutien ponctuel en cas de besoin exprimé par les élèves et professeurs : exemple cette année : soutien mis en place en STS et en terminale techno en éco/gestion.</li> <li>- Une aide ponctuelle et bénévole est également effectuée par les enseignants dans le cadre de la préparation des élèves candidats aux concours professionnels de l'hôtellerie restauration.</li> <li>- Autres exemples d'adaptation à des besoins individuels: mise en place d'un cours particulier de FLE pour un élève non francophone en difficulté. Emplois du temps adaptés et cours à domicile pour élèves malades.</li> </ul>	<p>Cpte rendu</p> <p>Compte rendu</p> <p>Dossier GIP PPE</p>
<p><b><u>IV. 3.2 Mise en place de formations à distance :</u></b></p> <p>La section de techniciens supérieurs en apprentissage qui ouvrira à la rentrée 2008 est organisée en réseau avec le lycée Raymond Cortat d'Aurillac. L'enseignement général et l'économie gestion seront enseignés à distance depuis le lycée de Chamalières.</p>	Dossier BTS
<p><b><u>IV. 3.3 Utilisation des TICE :</u></b></p> <p>Les TICE sont utilisées à deux niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pour l'information des personnels et des usagers</b> (site du lycée, répertoire des entreprises partenaires, guide des sites professionnels).</li> <li>□ <b>Dans le cadre de la pédagogie :</b></li> </ul> <p><b>Les TICE sont actuellement utilisées par les différentes disciplines :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour organiser les travaux pratiques, faire de l'EAO : Mathématiques, Sciences, Tertiaire, Tourisme, Accueil et Réception</li> <li>• Favoriser le travail individuel des élèves, faciliter les recherches documentaires : Mathématiques, Sciences, Histoire et Géographie, SES, Lettres, Langues vivantes, Tertiaire, Tourisme, Hôtellerie, le CDI.</li> <li>• Animer la classe, faire des démonstrations collectives (tableaux numériques en HG, Eco Gestion et LV).</li> <li>• Toutes les disciplines sont concernées, avec plus ou moins d'ampleur. Les disciplines les plus utilisatrices sont : les Mathématiques, les Sciences, l'Histoire et la Géographie et tous les enseignements technologiques.</li> </ul> <p><b>En matière de recherche documentaire, l'accès sera étendu à tous les postes de l'établissement (en particulier à l'internat). Pour le moment, il est extrêmement limité. Il se résume :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aux 10 postes du CDI</li> <li>• Aux postes mis à leur disposition dans une salle spécialisée pendant leurs heures de cours.</li> </ul> <p><b>En matière d'échanges pédagogiques, le site de l'établissement propose :</b></p>	<p>Site Guide</p> <p>Projet ENT du lycée</p> <p>Projet ENT du lycée</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un porte document qui permet à chacun : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de mettre à disposition des collègues, des élèves ou du public des documents ou des informations depuis n'importe quel ordinateur;</li> <li>- de se créer un espace personnel privé de stockage de documents, accessible depuis n'importe quel poste;</li> <li>- de permettre aux élèves de déposer des documents pour leur professeur dans un espace sécurisé;</li> </ul> </li> <li>• Une salle des professeurs virtuelle pour communiquer, échanger, etc. ...</li> </ul> <p>Les technologies de l'information et de la communication seront également utilisées pour l'enseignement à distance dans le cadre de l'unité de formation en apprentissage des BTS hôteliers.</p>	
<p><b><u>IV. 3.4 Accompagnement des publics en risque de rupture de formation et soumis aux autres risques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Une équipe de repérage et de suivi des élèves est en place</b> Elle réunit la direction, les CPE, les infirmières, le médecin scolaire et l'assistante sociale. L'objectif est de repérer les publics à risques et de décider la conduite à tenir pour chacun des élèves concernés : quelle stratégie adoptons nous, qui prend en charge le suivi dans l'établissement, qui doit-on contacter à l'externe.</li> <li>□ <b>Le projet d'établissement définit la politique de l'établissement en matière de conduites à risque</b></li> </ul> <p>Les actions sont mises en œuvre et suivies par le Comité d'éducation à la Santé et à la Citoyenneté (CESC).</p> <p>Quelques exemples d'actions menées en 2007 2008 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programme d'interventions de l'ANPAA (Association Nationale de Prévention contre l'Alcoolisme et les conduites Addictives) auprès de l'ensemble des élèves de seconde générales technologiques et professionnelles.</li> <li>• Intervention du planning familial (sexualité, MST) auprès des élèves des classes de première</li> <li>• Conférences de l'ADOT auprès de l'ensemble des élèves des classes terminales (don d'organes).</li> <li>• Programme de prévention des maladies cardio-vasculaires et d'hygiène alimentaire réalisé en collaboration avec les personnels de santé de la clinique de Durtol.</li> </ul>	<p>Note de rentrée Projet d'établisst</p> <p>Cpte rendu CESC</p> <p>Tableaux d'organisation Cptes rendus actions</p>

## POINT D'EXIGENCE V : Vie lycéenne et services associés

<b>V.1 Organisation de la vie lycéenne</b>	<b>Preuves</b>
<p><b><u>V.1.1 Mise à disposition des locaux :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Existence de salles de réunion et équipement multimédia</b></li> </ul> <p>Locaux mis à disposition des différents publics :</p> <p>Amphithéâtre 150 places équipée vidéo projection et sonorisée Salle de réunion 40 à 50 places équipée vidéo projection et sonorisée Salles de réunion 26 places, et 20 places (vidéo projecteur et ordinateur portables).</p>	<p style="text-align: center;">} Plans</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Autres équipements multimédia</b> Photo vidéo/projecteurs numériques : 9 Tableaux interactifs : 3 Salle visioconférence : équipement prévu pour été 2008 Salles PC réseau : 14 Bureau virtuel des élèves et personnels sur le site du lycée</li> <li>□ <b>Fonctionnement du CDI</b> Le CDI est accessible à tous durant toute la journée, sans interruption de 8h à 18H, Mercredi après midi compris (horaires de fonctionnement du lycée 8h30 17H30). Il dispose de ressources internes et externes et met à disposition ses ressources aux stagiaires et aux formateurs de la formation continue.</li> <li>□ <b>Internet</b> Internet est en accès libre pour tous les publics aux horaires d'ouverture du CDI.</li> <li>□ <b>Foyer/caféteria</b> Foyer et caféteria sont situés à l'internat et ouverts aux élèves internes tous les soirs après les études et le Mercredi après midi jusqu'à 17h30 Un restaurant d'application (capacité 50 couverts) est ouvert aux élèves tous les jours midi et soir. Un projet de caféteria dans le hall de l'externat est en cours d'élaboration par le conseil de la vie lycéenne.</li> </ul>	<p>Fiches équipement et état des salles</p> <p>EDT CDI</p> <p>Projet avec plan</p>
<p><b><u>V.1.2 Organisation des transports et de l'hébergement :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Accès en train</b> La gare principale est à moins de 30 minutes en bus. Il y a une autre gare à moins de 15 minutes à pied.</li> <li>□ <b>Accès en bus</b> Le bus arrive aux portes de l'établissement avec une desserte régulière toutes les 20 à 30 minutes. Le lycée est desservi par les transports scolaires interurbains.</li> <li>□ <b>Accès en véhicule particulier</b> Dépôt minute facile. Plusieurs parkings voitures et un parking deux roues.</li> <li>□ <b>Hébergement</b> L'établissement peut accueillir jusqu'à 360 internes logés en chambre de 3 lits. L'internat est ouvert dès le dimanche soir pour les élèves et étudiants résidant loin. Possibilité de location de huit chambres pour un public non scolaire avec accès indépendant. L'établissement propose également trois chambres en hôtel d'application. C'est un atout qui facilite la venue des nombreux conférenciers que nous invitons.</li> </ul>	
<p><b><u>V.1.3 Organisation de l'accueil des publics handicapés :</u></b></p> <p>Une volonté exprimée de recevoir au mieux les personnes ayant un handicap avec un accueil personnalisé si nécessaire. Les Conseillers d'éducation sont chargés, chacun en fonction des classes qu'ils suivent, de mettre en place les programmes personnalisés, et de répondre aux besoins matériels pour les publics handicapés ainsi que pour les élèves et étudiants momentanément malades.</p> <p>En ce qui concerne l'UPI, l'équipe pédagogique est réunie mensuellement et un groupe de pilotage restreint et réactif, composé d'un CPE, du Professeur coordonnateur et du Proviseur adjoint, gère les problèmes urgents qui peuvent se poser au quotidien.</p>	<p>Projets Personnalisés d'accueil</p> <p>Cptes rendus de réunions</p>

<p>La section bénéficie d'une salle spécifique équipée de postes individuels multimédias. Plusieurs accès par ascenseur à divers endroits de l'établissement.</p>	
<p><b><u>V.1.4 Accueil des publics aux services de santé :</u></b> L'infirmier est ouverte dès 7H30 le matin et ce jusqu'à 21H00 le soir. Une infirmière présente à l'internat la nuit en cas de besoin. Présence du médecin scolaire sur plusieurs plages horaires dans la semaine.</p>	Horaires de fonctionnement
<p><b><u>V.1.5 Vie lycéenne :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Le conseil de la vie lycéenne</b> Réunion du CVL plus de quatre fois par an. Elaboration de divers projets impulsés par les élèves (exemples en 2007/08 : groupes de travail sur un projet de développement durable et la création d'une cafétéria élèves).</li> <li>□ <b>La formation des délégués</b> Formation de l'ensemble des délégués de l'établissement puis formation par niveau. Assemblées régulières.</li> <li>□ <b>Les heures de vie de classe</b> Ces heures sont utilisées essentiellement par les professeurs principaux et par la vie scolaire en vue de la préparation des conseils de classe ou pour gérer des problèmes ponctuels.</li> <li>□ <b>Le foyer socio-éducatif</b> Il existe un foyer dont l'assemblée générale se réunit deux fois dans l'année et les membres du bureau trois fois. Plusieurs activités sont proposées essentiellement tournées vers les internes : ateliers presse, café lycéens, animations festives...</li> <li>□ <b>L'association sportive</b> L'association sportive fonctionne tous les Mercredis après midi. Elle licencie 15% des élèves de l'établissement auxquels elle propose les activités suivantes : Musculature – Natation – Trampoline – VTT – Gymnastique - Ski alpin - Futsal Cross country – Rugby - Volley-ball - Basket-ball Elle participe aux diverses compétitions organisées par l'UNSS ainsi qu'aux manifestations locales Mouv'ergnat et Mouv'63.</li> </ul>	<p>Comptes rendus de réunions des groupes de travail</p> <p>Comptes rendus des réunions de bureau</p> <p>Rapport d'activités</p>

## POINT D'EXIGENCE VI : Ouverture sur l'extérieur

<b>VI.1 Développement d'activités dans différents champs</b>	<b>Preuves</b>
<p><b><u>V.1.1 Art et culture et sport :</u></b> Outre l'organisation ou la participation à des manifestations diverses (expositions régulières sur des thèmes divers au sein de l'établissement, déplacements à la biennale d'Art Contemporain de Venise et à celle de Lyon, participation à la semaine de la poésie, rencontres avec des artistes...), le lycée a engagé les partenariats suivants :</p> <p><b>Activités culturelles</b> Convention avec « le petit vélo » (soirées d'Art Dramatique). Participation à</p>	<p>Cpte rendus Fiches d'org.</p>

<p>« Lycéens au cinéma ». Conventions avec l'association « Il faut aller voir » dans le cadre de la biennale du carnet de voyages de Clermont Ferrand, le Fonds départemental d'Art contemporain (FDAC), le Conseil Général (service du patrimoine et des expositions), la mairie de Chamalières dans le cadre du salon international de l'estampe.</p> <p><b>Activités sportives</b>      Organisation d'une journée de randonnée (25 km), à but d'intégration, pour toutes les secondes (UPI, BEP, Techno et Générales).      Conventions avec le basket féminin de Clermont Ferrand (SCAB 63) et la fédération, le club de natation et le club de tennis de Chamalières, avec l'AROEVEN pour le VTT).      Organisation d'activités dans le cadre de l'UNSS (Musculature – Natation – Trampoline – VTT – Gymnastique - Ski alpin – Futsal - Cross country – Rugby - Volley-ball - Basket-ball - Mouv'ergnat - Mouv'63): 130 licenciés en 2006/2007, 150 en 2007/2008.</p>	<p>Conventions</p> <p>Fiche d'activité</p> <p>Conventions</p> <p>Cpte rendu annuel</p>
<p><b><u>V.1.2 Echanges avec pays étrangers :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Partenariats avec établissements étrangers</b>          Appariement avec le lycée de Gerestried.          Partenariat pour échanges de stages en hôtellerie tourisme : lycée Casteldelfels de Barcelone et l'Institut de Puerto de la Cruz aux Canaries.          Convention avec le Centre thermal Reumal à Travnik, en Bosnie Herzégovine.</li> <li>□ <b>Participation à des programmes européens</b>          Plusieurs Comenius avec l'Institut de Puerto de la Cruz aux Canaries. Programmes Europro et Europass (Cf. exigence V.1.3, page 29).</li> <li>□ <b>Missions des professeurs et de la direction pour le développement des relations internationales</b>          L'établissement à missionné deux enseignants (cuisine et tourisme) en Bosnie Herzégovine pour étudier la possibilité d'y mettre en place un centre de formation professionnelle.          Trois professeurs (Espagnol, service et tourisme) ont effectué un séjour à Barcelone pour étudier la possibilité de stages pour les étudiants, trois autres aux Canaries dans le même objectif.          Deux professeurs de la SEP (Anglais et cuisine) se sont rendus en Grande Bretagne pour des suivis de stage.          Le proviseur a participé à une mission nationale en Chine pour le développement de la formation des chinois dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du tourisme.</li> <li>□ <b>Stages des élèves à l'étranger</b>          Neuf élèves et deux étudiants en 2007 (neuf en en Grande Bretagne et deux en Sicile).          En 2008 augmentation des stages pour les étudiants en raison du développement de nos partenariats : 8 élèves et huit étudiants (un en Irlande, huit en Grande Bretagne, un à Barcelone, deux aux Canaries à Puerto de la Cruz, un en Italie, un à Pékin en Chine, deux en Ouzbékistan).</li> <li>□ <b>Stages de professeurs à l'étranger</b>          Cinq enseignants du domaine technique ou professionnel (tourisme, cuisine, service) participent à un programme de formation en Bosnie Herzégovine (en tant que formateurs).</li> <li>□ <b>Autres activités</b>          Accueil d'étudiants dans les sections hôtelières (Une Suédoise, un Islandais et une</li> </ul>	<p>Conventions Courriers</p> <p>Courriers Comenius</p> <p>Comptes rendus</p> <p>Rapport</p> <p>Conventions</p> <p>Convention Rapports</p>

<p>Chinoise en 2006/07. Une Thaïlandaise, un Australien, une Canadienne et une Autrichienne en 2007/08) et de formateurs étrangers en hôtellerie restauration tourisme (en 2007/2008 : six professeurs Bosniaques – trois semaines, trois formateurs Malgaches - deux semaines). L'établissement organise des échanges d'élèves (par exemple : classes de BTS hôteliers reçues au lycée Hôtelier Casteldelfels en mars 2007– classes de Casteldelfels invitées à Chamalières en Février 2008)</p> <p>Enfin l'établissement participe aux actions de coopération interrégionale dans le cadre de la politique initiée par la Région Auvergne</p>	
<p><b><u>V.1.3 attestations EUROPRO &amp; EUROPASS:</u></b></p> <p>Le lycée est entré dans le projet Europass en 2007.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 élèves ont obtenu l'attestation Europro avant le 31 décembre 2006</li> <li>- 16 élèves ont obtenu l'attestation Europass depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007</li> </ul> <p>La préparation des élèves fait l'objet d'un travail pédagogique spécifique.</p>	<p>Documents Européens</p> <p>Documents pédagogiques</p>