

**Notes de service n°95-249 du 7 novembre 1995**

(Education nationale, Enseignement supérieur, Recherche et Insertion professionnelle: bureau DLCB3)

Texte adressé aux recteurs d'académie, au directeur de l'académie de Paris et aux délégués académiques aux enseignements techniques.

Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Education nationale.

NOR: MENL9502483N

Un restaurant d'application fonctionnant dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière ne saurait être en aucune manière assimilé à un établissement commercial de restauration ou d'hôtellerie. Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;

L'initier à tous les aspects d'un service en grande cuisine ;

Présenter et vendre des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves ;

Rapprocher les systèmes éducatif des réalités économiques et professionnelles et rapprocher la profession des nécessités de la réalité de la formation.

La séancetravaux pratiques est un acte pédagogique et, à cet effet, il faut impérativement mettre en œuvre un enseignement pratique de qualité.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement qui différencient nettement un restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale :

### 1. OUVERTURE

Il convient de se référer aux périodes scolaires et aux emplois du temps annuels des professeurs et des élèves.

Les restaurants d'application seront fermés les samedi, le dimanche et toute la journée ainsi que les jours fériés.

### 2. AFFICHAGE

Les menus présentés aux clients dans le restaurant d'application devront mentionner les précisions suivantes :

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique du restaurant d'application. Les prix demandés ne tiennent pas compte des charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

### 3. PUBLICITÉ

L'établissement de formation interdit toute forme de publicité extérieure ou visible de l'extérieur (enseigne, etc.) pour son ou ses restaurants d'application.

### 4. POLITIQUE TARIFAIRE

L'établissement attachera à mettre en œuvre des prix de repas conformes aux objectifs strictement pédagogiques et ne s'efforcera pas d'offrir des prix moindres que ceux pratiqués par la profession au plan local afin de ne pas créer les conditions d'une concurrence déloyale.

### 5. MENUS

Ils doivent inscrire naturellement dans le cadre des programmes scolaires et de la progression pédagogique propre à l'autonomie de chaque enseignant.

## 6. NOMBRE DE COUVERTS

En formation initiale, le nombre moyen de repas servis chaque semaine sera calculé sur la base d'un nombre total d'élèves relevant de l'hôtellerie (tous niveaux confondus) multiplié par un coefficient compris entre 1,0 et 1,8 (pour tenir compte des spécificités locales) sur la base de 30 semaines ouvrées.

Dans la mesure du possible, la clientèle sera composée pour moitié en moyenne par des personnes liées au monde de l'éducation (enseignants, personnels administratifs, parents d'élèves...) et à celle de la profession.

Les élèves sont accueillis au restaurant d'initiation pédagogique et exceptionnellement au restaurant d'application.

## 7. BANQUETS

L'organisation de banquets faisant partie intégrante de l'éducation jusqu'à six banquets par an, pour des organisations associatives liées au monde de l'éducation (associations de parents d'élèves, d'anciens élèves, de personnel du rectorat, etc.).

## 8. MANIFESTATION SECTÉRIEURES

Concernant l'organisation de manifestation sectorielle, l'appui logistique du lycée sera exclusivement au bénéfice et sous la responsabilité d'une entreprise de la profession (inscrite au répertoire des métiers ou au registre du commerce).

Chaque manifestation fera l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise. Un professeur sera désigné pour accompagner les élèves, à raison d'un pour douze élèves.

Les autres prestations sectorielles ne seront admises qu'à la demande des autorités de tutelle.

## 9. EXTRAS

Ils sont appelés à la pratique des extras et de la gestion du service d'enseignement. En aucun cas, le chef d'établissement et encore moins les professeurs ne pourront sur ce point engager la responsabilité de l'établissement de formation.

Une commission composée à parité de deux à quatre représentants des établissements scolaires (lycées professionnels et lycées technologiques) et de deux à quatre représentants des milieux professionnels désignés par leurs organisations professionnelles régionales représentatives sera mise en place sous la responsabilité de la commission. Elle sera notamment chargée de donner un avis sur la fixation du coefficient par établissement de formation de l'académie.

Sous votre autorité, la commission aura également pour rôle de réguler et d'harmoniser les rapports entre la profession et les établissements de formation.

(BO n° 43 du 23 novembre 1995)