

Création d'un pôle d'excellence dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Pilotes

M. Parisot, chargé de mission auprès de l'inspecteur d'académie - directeur académique adjoint des services de l'éducation nationale de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin
M. Annerose, conseiller en formation continue GRETA

Priorités

- Le pôle d'excellence est une priorité issue d'une annonce présidentielle ;
- Académique : la création de pôles d'excellence est un objectif ambitieux et réaliste qui doit se traduire concrètement dans un avenir proche. Il répond à la demande présidentielle et au souhait des deux collectivités ;
- D'Pass : Création d'un pôle d'excellence hôtellerie, restauration et tourisme trilingue et par alternance (rentrée 2016).

Constats

- Le tourisme est un atout majeur pour la collectivité de Saint-Martin ;
- Ce secteur nécessite des personnels hautement qualifiés dans le domaine des langues dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme ;
- Aucune formation post-bac n'est proposée par l'Education nationale.

Objectifs

- **Répondre à l'annonce présidentielle** qui vise à ouvrir un pôle d'excellence dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme ;
- **Offrir aux jeunes des perspectives d'emploi** tout en tenant compte des dimensions du bassin d'absorption ;
- **Viser l'excellence** via un enseignement dispensé en 3 langues (français, anglais et espagnol)
- **Répondre aux besoins exprimés par les professionnels** de l'hôtellerie et de la restauration en matière de qualification des personnels ;
- **Créer un pôle d'activités économiques** autour de ce BTS en permettant à des étudiants d'autres pays de la Caraïbe d'intégrer les BTS ;
- **Améliorer la qualité d'accueil** des touristes à Saint-Martin.

Indicateurs de réussite

- Ouverture du pôle d'excellence.

Public

- Bacheliers issus des voies professionnelles (bac pro hôtellerie-restauration) et générales ;
- Demandeurs d'emploi

Intervenants

- Formateurs du GRETA
- Chefs de renommée internationale
- Directeurs des groupes hôteliers

Organisation/ modalités

- Cette formation doit permettre aux étudiants d'atteindre un niveau d'excellence tant sur le plan des langues que de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. La formation théorique sera dispensée au GRETA de Saint-Martin et la formation pratique prendra son ancrage dans les structures hôtelières de Saint-Martin ;
- Chaque session comprendra entre 15 et 17 salariés avec un nombre de places réservées aux étudiants de Saint-Martin (50% minimum) et un nombre de places ouvertes à tous les étudiants originaires de Saint-Martin ou d'autres pays de la Caraïbe francophones ou non ;
- Les apprenants seront salariés des hôtels de Saint-Martin en signant un contrat de professionnalisation de 2 ans.
- Les enseignements se feront dans les 3 langues (français, anglais et espagnol) ;
- Les formateurs du GRETA doivent être habilités pour la validation en cours de formation continue. Les personnes de direction des hôtels et les enseignants du BTS tourisme en Guadeloupe pourront également intervenir ;
- Pour permettre aux élèves d'avoir accès à des prestations de qualité il pourra être prévu que des cuisiniers de renom viennent dispenser les cours de travaux pratiques en regroupant ces cours sur une semaine par période ;
- Afin de promouvoir des savoir-faire et de des savoir-être en termes d'accueil, de management, de gastronomie et de mobilité internationale, les salariés effectueront une période de perfectionnement dans un établissement à l'étranger pendant une période de 10 semaines consécutives.

Partenaires

- Collectivité de Saint-Martin ;
- LADOM (organisme public français chargé d'accompagner les migrations des résidents de l'outre-mer français) ;
- OPCALIA (l'organisme collecteur de la taxe professionnelle des hôtels partenaires) financera la base de la formation théorique ;
- Pôle emploi ;
- L'association des hôteliers et des restaurateurs de Saint-Martin.

Calendrier

Le calendrier prévisionnel

Ouverture du pôle d'excellence : octobre 2016

- **2016/2018 :**
 - BTS Hôtellerie – Restauration option A
- **2017/2019 :**
 - BTS Hôtellerie – Restauration option B
- **2018/2020 :**
 - BTS Tourisme
 - Licence professionnelle
- **2020/2022 :**
 - BTS Hôtellerie – Restauration option A
- **2021/2023 :**
 - Master professionnel

Le travail des corps d'inspection

Le travail des différents corps d'inspection du rectorat de la Guadeloupe a permis d'obtenir une expertise pédagogique dans les contenus proposés. Pour cette formation, le travail réalisé tant sur le montage pédagogique que sur le montage conceptuel est particulièrement remarquable. Ce pôle d'excellence propose aujourd'hui à la fois des contenus pédagogiques validés par les corps d'inspection et aussi la possibilité d'accueillir une mixité des publics.

Le montage financier

Au niveau financier, OPCALIA (l'organisme collecteur de la taxe professionnelle des hôtels partenaires) financera la base de la formation théorique, pôle emploi offrira cette formation à 5 demandeurs d'emploi, les groupes hôteliers financeront les salaires des personnes salariées en contrat de professionnalisation et LADOM (organisme public français chargé d'accompagner les migrations des résidents de l'outre-mer français) complètera le salaire jusqu'à 700 euros / mois. LADOM prendra également en charge l'intégralité du transport des salariés vers un autre pays lors de la phase de perfectionnement dans un établissement à l'étranger. La collectivité de Saint-Martin jouera un rôle financier important en finançant la formation de cinq apprenants et en fournissant pour tous les apprenants de ce pôle d'excellence l'équipement professionnel individuel nécessaire à la bonne réussite de ces formations (matériel de cuisine, tenue de salle, ordinateur portable...).

Évaluation

« Communiqué de presse du 24 juin 2016 de Madame la ministre des Outre-mer », document joint.