

T.V.A. 5,5% - Idées en sus

La TVA à 5,5% (contre 19,6%) est entrée en vigueur dans le secteur de la restauration à table, le 1er juillet de cette année, sur l'ensemble des produits hors boissons alcoolisées.

En contrepartie de cette baisse de TVA, les professionnels de la restauration se sont engagés sur trois points :

1° la diminution des prix en répercutant l'intégralité de la baisse de la TVA sur au moins 7 produits choisis dans une liste de 10 produits, permettant de composer un repas complet,

2° la création de nouveaux emplois pour améliorer la situation des salariés et la qualité du service,

3° l'amélioration de l'accueil et du confort dans les restaurants.

Selon une première enquête (juillet 2009), menée par la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation (D.G.C.C.R.F), les professionnels ne se sont pas encore tous soumis à la satisfaction de l'objectif du prix (moins d'un tiers des petits restaurants indépendants et 90% des grandes chaînes).

Il n'est donc pas trop tard pour que cette marge supplémentaire de 14,1% soit également consacrée à l'amélioration des conditions d'accueil des stagiaires et des apprentis :

- gratuité du transport et des repas,
- indemnité de blanchisserie des vêtements professionnels,
- hébergement décent en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité,
- mise à disposition d'une armoire personnelle sécurisée,
- réalité d'un tutorat assurant le suivi pédagogique...

Cette liste, non limitative, est aussi un investissement pour l'avenir afin d'éviter de détourner les élèves de cette filière, source d'emplois.

Trousseau et coutellerie

Une Commission paritaire réunissant parents d'élèves et professeurs est constituée, chaque année, au sein du Lycée, pour apprécier le contenu qualitatif et quantitatif du trousseau et de la mallette de coutellerie.

Les critères d'analyse et de sélection des fournisseurs sont les suivants :

- rapport qualité/prix,
- service après-vente,
- sérieux et pérennité de l'entreprise,
- facilités de paiement.

Ne pas hésiter à nous faire part de vos difficultés ou, au contraire, de votre satisfaction.

Votre témoignage est nécessaire dans l'intérêt des élèves.

Les stages

Les stages (ou périodes de formation en entreprise P.F.E.) constituent pour les élèves un moment pédagogique majeur dans le cadre de leur formation. C'est pourquoi :

Questionnaire :

Pour la seconde année consécutive, les Conseils Locaux de la F.C.P.E des lycées hôteliers Tirel et Drouant ont élaboré un questionnaire traitant des différents aspects matériels et pédagogiques de cette période.

Les réponses, traitées anonymement, sont analysées et font l'objet de plusieurs réunions d'échanges et de dialogue avec M. BLASCO, Chef de Travaux, nous permettant d'affiner la liste des entreprises recevant les stagiaires ou d'améliorer leurs conditions d'accueil.

Les résultats globaux de cette enquête sont publiés dans notre journal (voir TRIBUNE DE DROUANT N°7).

Merci pour votre contribution, en nous retournant ce document rempli, soit en le déposant au secrétariat du lycée à notre intention, soit en nous l'adressant à notre siège : 8, rue d'Ulm 75005 PARIS.

Votre expérience est précieuse pour tous.

Charte :

Le 8 avril 2009, la F.C.P.E. était reçue par Monsieur Patrick GERARD, Recteur de l'Académie de Paris.

A cette occasion, nous avons repris notre démonstration (voir TRIBUNE DE DROUANT N°2) sur la nécessité d'élaborer une charte des stages, complétée par leur mutualisation afin que tous les élèves puissent bénéficier des garanties pédagogiques attachées à cette période.

C'est avec satisfaction que nous vous informons que les principes de ces deux revendications ont été acceptés, et, sont en cours d'élaboration avec l'ensemble des partenaires intéressés, chefs d'établissement, professeurs, lycéens, entreprises... et bien sûr, les parents d'élèves.

Une perspective : signature en mai 2010.

A suivre ...

Problème durant le stage ?

Si, pendant les vacances scolaires, une difficulté survenait dans le déroulement du stage, une permanence téléphonique est assurée par le lycée au 01.56.21.01.02.

Il convient de laisser un message le plus complet possible sur le répondeur.

L'établissement s'est engagé à intervenir dans les 48 heures.

Bilan annuel de l'association sportive L.M.H. Jean Drouant

En cette fin d'année scolaire, l'Association Sportive (A.S.) du lycée dresse un bilan positif de son activité.

Forte de ses 92 licenciés, l'A.S. a proposé cette année, trois activités sportives phares :

- la pratique du football dans le cadre d'un tournoi interne,
- de l'escalade dans le cadre d'un centre d'entraînement,
- du fitness grâce à une convention avec le lycée Fortuny voisin.

Parallèlement, notre établissement est représenté dans des compétitions organisées par l'UNSS.

Ainsi, en escalade, des élèves du lycée ont participé aux qualifications pour la Coupe de Paris et un élève a obtenu la certification de Jeune Officiel dans cette activité.

De même, lors du cross académique du 10 décembre dernier, quatre élèves ont brillamment défendu les couleurs du lycée dans la course des Cadets garçons en se classant respectivement :

- 25ème pour Paul JARLOT,
- 32ème pour Corentin CATUSSE,
- 47ème pour Alexandre JADOT,
- 59ème pour Geoffrey GIOVETTI.

Le lycée était également présent au Challenge multisports de Jablines en mai dernier où trois équipes ont participé au tournoi de football et au raid-nature (canoë/kayak, VTT, course à pied) ; à l'issue de l'ensemble de ces épreuves, elles se sont classées 11ème, 57ème et 63ème.

Par ailleurs, une étudiante de M.A.N. : Océane REBELO, a remporté le titre de Championne Académique F.F.SPORT Universitaire de Judo en catégorie des plus de 78 kg.

Elle a ainsi représenté l'établissement aux Championnats de France F.F.S.U. qui se sont déroulés au mois de mars à Bordeaux et où elle s'est classée 9ème.

Nous lui adressons toutes nos félicitations pour ces brillantes prestations et remercions l'ensemble des licenciés pour leur enthousiasme et leur dynamisme.

les Enseignants d'E.P.S.

Un lycée des métiers, c'est quoi ?

Le Lycée Jean Drouant bénéficie depuis le 1er juillet 2009, de l'appellation « Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration ».

Ce label, attribué par une Commission Académique dans laquelle siège la F.C.P.E., concrétise la démarche d'un établissement dispensant un enseignement professionnel et technologique, permettant, notamment :

- d'accueillir des publics différents (élèves, adultes en formation continue, apprentis, étudiants), de proposer une gamme étendue de diplômes et titres nationaux, allant du C.A.P. aux diplômes de l'Enseignement supérieur.

Un réseau d'établissements peut satisfaire cet objectif.

C'est ainsi que le Lycée Jean Drouant développe deux partenariats privilégiés avec le Lycée et le C.F.A. (Centre de Formations des Apprentis) Belliard d'une part et l'Université Paris-Dauphine proposant une licence de « Management Hôtelier International » d'autre part.

- de développer des partenariats avec les collectivités territoriales et les milieux professionnels,
- d'offrir des formations comportant, notamment, des formations technologiques et professionnelles, construites autour d'un ensemble cohérent de métiers,
- d'assurer une ouverture européenne ou des échanges avec des pays étrangers...

Inscription association sportive

Plusieurs sports sont proposés :

- football
- natation
- voile
- boxe
- escalade
- judo
- cross
- fitness
- athlétisme
- canoë/kayak
- roller

La cotisation annuelle est de 23,00 € pour l'année 2009/2010 et permet à l'élève de pratiquer autant d'activités qu'il le souhaite.

Pour s'inscrire, il convient de s'adresser aux professeurs d'E.P.S. (Madame TERRIEN et Monsieur PULLUARD) et de consulter le panneau d'affichage de l'Association sportive qui se trouve dans le couloir de l'administration.

Archives de la Tribune de Drouant

Vous pouvez retrouver les anciens numéros de la Tribune de Drouant :

- soit en activant le lien sur notre page hébergée par le site Internet du lycée,
- soit en tapant sur un moteur de recherches « site collectif F.C.P.E.-PARIS ».