

La tribune de Drouant

Le journal des parents d'élèves FCPE du lycée des métiers Jean Drouant

N° 1

2nd trimestre
2007

Liste des articles :

- Une nouvelle association, une nouvelle impulsion
- L'enjeu
- Association des Anciens Elèves Promatel
- Concours et trophées
- Congrès départemental FCPE au lycée Jean Drouant
- Sur l'enseignement renforcé des langues vivantes
- Interview de M. Badinand, Proviseur du lycée Jean Drouant
- Soirée théâtre

Directeur de la publication :

Philippe Baudoin

Adresse :

8 rue d'Ulm
75005 Paris

Imprimeur :

Philippe Baudoin
8 rue d'Ulm
75005 Paris

Récépissé de déclaration :

n° 7204

UNE NOUVELLE ASSOCIATION UNE NOUVELLE IMPULSION

Le conseil local F.C.P.E. DROUANT-MEDERIC des parents d'élèves vient de se créer au sein de l'établissement.

Les échéances nous ont conduit à initier cette démarche qui s'imposait à nos yeux pour garantir l'avenir et les élèves du lycée.

Soutenues par une grande fédération de parents d'élèves, nos propositions sont indiscutablement renforcées afin d'obtenir auprès de l'Académie de Paris les moyens pédagogiques nécessaires et auprès de la Région Ile de France la réalisation des travaux indispensables à l'entretien et à la conservation des locaux.

Ces initiatives sont diligentées dans le même sens que les déclarations de Monsieur BLANCHARD, Directeur de l'Académie de Paris, du 10 octobre 2006, qui souhaite que le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant redevienne le « phare » de l'enseignement technologique et professionnel.

Dès ce jour, nous vous informons de la création de deux sections renforcées en anglais et en espagnol et d'une troisième classe de Mise à Niveau (M.A.N.), et ce, dès la rentrée 2007/2008.

Nos propositions, nos interventions se conjuguent, également, au quotidien au sein du Conseil d'Administration, de la Commission Permanente, des Conseils de Classe, à l'écoute tant des parents, que des élèves ainsi que du corps professoral.

Un dialogue constructif et confiant est indispensable dans ce sens.

Au fil des mois, « **LA TRIBUNE DE DROUANT** » :

- vous informera de la vie de l'établissement,
- vous aidera dans vos démarches,
- vous répondra à toutes vos questions,
- vous interpellera aussi...

dans l'unique perspective de la qualité et de la valorisation de l'enseignement professionnel et technologique.

Nous voulons être ainsi témoins et acteurs au sein de la communauté éducative pour être proches de vous et des élèves.

Cordialement et solidairement à vous,

Philippe Baudoin

01 43 29 54 95 ou 06 83 18 89 54
email : baudoinph.avocat@noos.fr

Betty Bouchard-Lambert

01 40 11 85 22 ou 06 67 33 68 54
email : bettybl@noos.fr

**FCPE - Conseil local
Drouant-Médéric
8 rue d'Ulm
75005 Paris**

TELEPHONE :
06 83 18 89 54
06 67 33 68 54

TELECOPIE :
01 42 27 60 32

MESSAGERIE :
baudoinph.avocat@
noos.fr
bettybl@noos.fr

Rejoignez -nous



L'enjeu

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant est un établissement public, local d'enseignement.

A ce titre, il dépend des compétences partagées de l'Education Nationale et de la Région Ile de France.

Toutefois, et ce fait est exceptionnel, l'établissement dispense ses formations au sein de locaux privés, appartenant à une Association, l'A.P.H.R.L. (Association Professionnelle des Hôteliers Restaurateurs Limonadiers), laquelle développe également à travers un C.F.A. (Centre de Formation des Apprentis) des enseignements.

Deux conventions ont été signées le 30 juillet 2002, stipulant les droits et devoirs de chacune des entités mais également de la Région Ile de France.

L'une de ces conventions vient à échéance le 31 août prochain et concerne plus spécifiquement la structure quantitative et pédagogique du lycée.

Actuellement, en effet, le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant peut accueillir 684 élèves et le C.F.A. 624 apprentis.

La F.C.P.E. a clairement exprimé son souhait que cette répartition soit a minima maintenue et reconduite.

La rédaction de la convention permet d'affirmer et d'opposer ce principe.

La F.C.P.E. initiera et participera activement à toutes démarches visant à préserver l'établissement de toute tentative d'amputation de sa structure et de ses filières.

Association Anciens Elèves Promatel Paris Ile de France

Créée en 1944, PROMATEL (Association des Promotions de l'Enseignement Technologique Hôtelier) regroupe les anciens élèves du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant de Paris.

PROMATEL est à l'origine de nombreuses réalisations de référence telles que l'annuaire, la revue « REALITES HÔTELIÈRES », l'atlas des Routes de France pour le panonceau « Ancien Elève », les Mémentos de l'Hôtelier, des voyages d'études, des dîners débats à l'E.H.P.

L'association des Anciens Elèves instaure, organise et participe activement à la promotion de l'école hôtelière par ses anciens élèves et suit avec attention l'évolution de l'enseignement technique hôtelier compte tenu des mutations techniques et des exigences nouvelles des politiques hôtelières.

- Président en exercice : Pierre BERTHET - Secrétaire général : Christian RICHARD

E-mai : contact@promatel.info

Concours Malengo

Le 15 mars 2007, se sont déroulées les sélections régionales du 13^{ème} concours Malongo du jeune professionnel du café.

Un concours national très relevé, lié à la culture, l'histoire, la production et la fabrication du café dans le monde.

Deux élèves du lycée ont brillé à cette occasion :

- Younes BOUSSAID, élève de 1^{ère} bac professionnel, classé 1^{er} régional,
- Alina LITVINOVA, élève de M.A.N., classée 2^{ème} régionale des sections B.T.S.

Nous remercions également les professeurs qui leur apportent l'encadrement propice à leur préparation et notamment Messieurs HARBROT et ADIEN.

Concours du Grand Cordon d'Or de la cuisine française

Le 21 mars 2007, le concours du « Grand Cordon d'Or » de la cuisine française s'est déroulé à Monaco.

Romain BARON, élève de Terminale bac professionnel, accompagné par Monsieur PATE, a été finaliste et se classe 4^{ème} de la compétition.

Toutes nos félicitations

Ces résultats globaux démontrent la qualité de l'enseignement dispensé dans l'établissement, et l'investissement du corps professoral dans la réussite des élèves.

Le conseil local F.C.P.E. entend lancer une réflexion et un débat dont les résultats pourront être intégrés dans le projet d'établissement sur l'apport pédagogique indiscutable de ces concours à vocation professionnelle, ainsi que leur accès au plus grand nombre, y compris sous forme collective.

Trophée Georges Roux

Deux élèves de Terminale bac professionnel, Sarah HASSAB et Nicolas BAUDOIN, ont participé, le 21 mars 2007, à la finale du trophée Georges Roux, sous les couleurs du L.M.H. JEAN DROUANT.

Ce concours, organisé cette année à Soissons, a réuni six lycées finalistes durant toute une journée au cours de laquelle les participants ont pu rivaliser dans l'art culinaire mais aussi dans les connaissances technologiques acquises.

Le jury, composé de grands professionnels de la restauration, a récompensé le lycée en lui attribuant la coupe de « l'innovation » ainsi que le prix de la « pétillance ».

Bravo aux élèves et à Gilles BLASCO, chef des travaux, qui les a entraînés et encadrés ainsi qu'à leur professeur de cuisine, Monsieur LABIDOIRE.

Trophée A. Antonietti

Robin GOUSSE, élève de T.H.3., a participé au Trophée A. ANTONIETTI, le 23 mars 2007, à Thonon les Bains, accompagné par Madame PAILLARD.

Robin GOUSSE se classe 2^{ème} de la compétition et remporte le prix spécial « en bar ».

Trophée C.D.R.E. 2007

Le 26 mars 2007, Emilien TEIL, élève de 2.T.S.B., accompagné par Monsieur GLADIEU, remportait le 1^{er} prix du Trophée C.D.R.E. 2007.



Renseignements pratiques

Adresse du lycée : 20 rue Médéric 75017 Paris

Téléphone du lycée : 01 56 21 01 01

Télécopie du lycée : 01 56 21 01 19

Réservation pour le restaurant d'application : 01 56 21 01 02
(fermeture le 10 mai 2007)



Réseau Education Sans Frontières (R.E.S.F.)

La F.C.P.E. a exprimé sa très vive émotion et sa réprobation aux opérations policières qui se sont déroulées devant ou à proximité des établissements scolaires parisiens

Congrès Départemental F.C.P.E. au lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant

Le 60^{ème} congrès départemental des conseils locaux des parents d'élèves F.C.P.E. s'est déroulé les **23 et 24 mars 2007** au sein du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant.

Au cours de ces deux journées, nous avons insisté et développé auprès des délégués l'impérieuse nécessité de soutenir un enseignement professionnel et technologique de qualité au sein d'un grand service public de l'éducation.

L'apprentissage ne doit pas être la seule réponse proposée à l'échec scolaire, ni se développer au détriment d'un enseignement ménageant un équilibre entre culture générale et matières dédiées.

Cet équilibre est une garantie pour obtenir un diplôme valorisé. Il convient de rappeler, dans ce sens,

que l'évolution professionnelle au sein d'une entreprise est également conditionnée par le niveau de formation initiale acquis.

Le français, les langues vivantes, l'histoire... et les mathématiques sont des atouts indissociables d'une réussite professionnelle.

Les travaux du congrès ont été plus amples encore en abordant, dans le cadre d'ateliers, les thèmes de la mixité sociale et la vie à l'école et dans la classe.

Michel SANGAM, Président du Conseil Départemental de la F.C.P.E., prononçait un discours de clôture au cours duquel il remerciait l'accueil réservé par l'établissement et précisait qu'il partageait totalement les souhaits exprimés par son conseil local.

Sur l'enseignement renforcé des langues vivantes

Sous la dénomination « Classe Européenne », la rentrée scolaire prochaine verra la création de deux sections européennes : la première : en anglais, la seconde : en espagnol. Cette innovation consiste, en l'état, pour certains élèves de seconde, à recevoir un enseignement technologique en langue étrangère d'environ trois heures par semaine.

Si le conseil local de la F.C.P.E. se félicite de l'attention portée ainsi à l'établissement par l'Académie, elle réaffirme son souhait que cette formation soit étendue à tous les élèves du lycée pour créer une filière globale et permanente à vocation multi-linguiste.

En effet :

- le secteur d'activité de l'hôtellerie et de la restauration s'analyse tant par une vocation à « l'exportation », que par un accueil de la clientèle étrangère sur le territoire national et ce du gîte rural au 4 étoiles,
- de surcroît, cette création doit non seulement s'inscrire dans la durée, mais également, dans un contexte global du lycée intégrée dans son projet d'établissement, permettant un suivi de la seconde jusqu'au B.T.S. inclusivement, et ce, de manière permanente.

Dans cette perspective, des stages à l'étranger doivent se développer, encadrés par l'Académie et le Ministère de l'Education Nationale, afin de garantir tant leur portée pédagogique, que le statut des élèves.

En d'autres termes, il ne s'agit pas de créer une structure « d'élite » par un effet, artificiel, d'annonce mais de répondre à un besoin réel touchant tous les élèves.

L'enseignement des langues vivantes est, dans ce sens, totalement inhérent à la vocation des élèves dans les professions de l'hôtellerie et de la restauration.

Interview de Monsieur Badinand, Proviseur du Lycée Jean Drouant

Merci à M. Badinand, Proviseur du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant d'avoir accepté de répondre aux questions de la Tribune de Drouant pour son premier numéro.

Quelles sont les perspectives du Lycée dans les prochaines années ?

J'envisage l'évolution du lycée en direction de plusieurs axes :

- Tout d'abord, au niveau de l'organisation interne, certaines tâches devront être coordonnées avec le C.F.A., certaines ressources peuvent être mutualisées.

En tout état de cause, il y a là incontestablement une marge de progression tant en termes d'efficacité, que de cohérence.

- Un autre axe d'évolution du lycée est la nécessaire rénovation des bâtiments, une école de renom dispensant des formations qui représentent, de surcroît, une spécificité dont s'enorgueillit à juste titre notre pays, mérite des locaux modernes.

Sur ce point, nous attendons un geste significatif de la région IDF.

Concernant l'évolution de la structure pédagogique, ce qui constitue le point essentiel à mon sens, nous allons continuer à développer l'internationalisation du lycée, la montée des classes européennes, les stages et partenariats avec l'étranger.

Nous serons très attachés à l'évolution des formations vers le Bac + 3, et notamment, le maintien voire le développement des licences professionnelles et même, pourquoi pas, la création d'un master.

Quel est le rôle, à vos yeux, des parents d'élèves au sein de l'établissement ?

Les parents sont des partenaires à part entière, qui oeuvrent à nos côtés à l'éducation et à la formation de nos élèves et sont présents dans toutes les instances du lycée.

Bien évidemment, ce rôle s'exerce dans le cadre collectif de l'action des associations qui transcendent les intérêts particuliers et oeuvrent au service de l'intérêt de la communauté éducative.

Quelles seront vos actions prioritaires durant les prochaines années ?

Les actions prioritaires pour les prochaines années correspondent aux perspectives évoquées plus haut : travail avec le C.F.A. rénovation des locaux, internationalisation...

On peut également rajouter travail sur l'image du lycée, renforcement de notre cohérence interne, collecte de la taxe pour multiplier les investissements pédagogiques...

La liste est longue et beaucoup de travail nous attend mais l'équipe est motivée pour avancer.

La soirée lyrique organisée au sein de l'établissement a rencontré un vif succès, y compris pédagogique. Le Lycée étendra-t-il ces manifestations artistiques ?

Le vif succès remporté par la soirée lyrique nous incite à recommencer ce type d'opération.

Compte tenu de la charge énorme de travail liée à ce type d'évènement, il nous semble possible et souhaitable d'organiser chaque année une grande manifestation mettant en valeur notre lycée ainsi que tous les membres de la communauté éducative qui apportent leur aide.

Quels seraient vos souhaits pour voir étendre l'importance de l'enseignement professionnel et technologique au sein de l'Education Nationale ?

L'éducation nationale dispose avec cet enseignement d'une richesse exceptionnelle, notamment en ce qui concerne l'hôtellerie-restauration. Même s'il est logique que l'apprentissage se développe, la formation à plein temps doit continuer à être proposée dans les lycées professionnels et technologiques car tous les jeunes n'ont pas vocation à être apprentis salariés.

C'est la solution de la complémentarité des deux systèmes qui doit s'imposer.

Par ailleurs, nous bénéficions dans notre secteur d'un attrait relativement important par rapport à d'autres filières.

Quelles améliorations peuvent être apportées dans le cadre du dialogue avec les entreprises pour parfaire la qualité des stages proposés aux élèves ?

Pour commencer, notre bilan de stages comporte un volet vérification de l'adéquation du stage avec le référentiel.

L'évolution de notre catalogue se fait ensuite en fonction des données recueillies.

Nous nous efforçons également d'améliorer le suivi personnalisé des stagiaires sur le lieu du stage.

Nous proposons également de poursuivre la distribution du livret rédigé cette année ainsi que la mise en ligne de documents sur notre site internet.

Nous reconduisons également la permanence d'été afin de réagir aux cas d'urgence.

Une soirée théâtre

Le conseil local des parents d'élèves F.C.P.E. prend l'initiative de fédérer toute la communauté éducative autour de l'organisation d'une grande soirée théâtre.

Le mot, le verbe sont un plaisir mais également des vecteurs de connaissance, de culture et de communication.

Nous souhaitons faire partager ces valeurs au plus grand nombre et prioritairement aux élèves. Si cette démarche vous intéresse, vous enthousiasme... n'hésitez pas à nous rejoindre ou tout simplement à nous aider si vous partagez cette volonté.

De nombreux restaurateurs étoilés sont sensibles voire passionnés par l'art si proche, souvent, de leur vocation.

Nous vous attendons car par un prompt renfort, nous souhaitons être nombreux en arrivant... au lever de rideau.



Bulletin d'inscription

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Ville : _____

Téléphone : _____ **Portable :** _____

E-mail : _____

Profession : _____

Nom de l'élève : _____

Prénom : _____

Date de naissance : __ / __ / ____ **Classe :** _____

Etiez-vous adhérent de la FCPE en 2005-2006 ? oui non

Souhaitez-vous participer aux activités du conseil local Drouant-Médéric ? oui non

Date :

Signature :