

## Contrat d'Objectifs-2017 - 2021 – Haute Garonne.

### Nom et adresse de l'établissement

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie

1, Rue de l'Abbé Jules Lemire

BP 3131

31026 TOULOUSE CEDEX 3

### Prénom et nom du chef d'établissement

QUISSAC Yves

N° d'établissement (UAI) : 0310046G

N° de téléphone : 05 324 50 10 10

Courriel : 0310046g@ac-toulouse.fr

N° de fax : 05 34 50 10 11

ENT : hotellerie-tourisme.entmip.fr

Dernière mise à jour le 7 décembre 2017

### Vu :

La loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République

L'article L401-1 du code de l'éducation

Le conseil d'administration réuni le 7 décembre 2017

L'établissement s'attachera à mettre en place le contrat d'objectifs figurant en dernière page pour la période 2017-2021.

La Rectrice



Hélène Bernard

L'IA-DASEN



Jacques Caillaut

Le proviseur



Yves Quissac

Le Proviseur

# Caractéristiques de l'établissement en données qualitatives

**Diagnostic sur l'EPL : Résultats scolaires, implication de l'équipe, besoin de formation, qualité de la vie scolaire, image de l'établissement...**

## **Points forts :**

- L'établissement jouit d'une très bonne image de marque tant auprès des familles qu'auprès des professionnels de la filière.
- Les résultats aux examens sont très satisfaisants.
- Les parcours individualisés sont la marque de fabrique de l'établissement.
- Les élèves poursuivent majoritairement après le Bac et après le BTS.

## **Points faibles :**

- Un taux d'attractivité de l'établissement faible, à l'exception du bac professionnel cuisine : les familles et les collègues pensent à tort qu'il est très difficile d'y rentrer et beaucoup d'élèves de troisième qui seraient intéressés ne postulent donc pas.
- Une vision souvent idéalisée des métiers de l'hôtellerie
- Une cohésion à trouver
- Un niveau culturel à améliorer.
- Une forte hétérogénéité des élèves
- Des difficultés dans la maîtrise de l'oral
- Une information des élèves et des familles à améliorer
- Une construction du parcours d'orientation à Bac +3

## **Axes de développement :**

Objectif I : Améliorer la prise en charge des élèves entrants dans la diversité des parcours internes

Objectif II: faire de la maîtrise des langues un atout de réussite scolaire et d'insertion professionnelle

Objectif III : Améliorer l'accompagnement des élèves en fin de cycle pour une orientation favorable vers une poursuite d'études ou une insertion professionnelle.

# Contrat d'objectifs

## 1er levier de progrès :

### Objectif I : Améliorer la prise en charge des élèves entrants dans la diversité des parcours internes

#### Stratégie de développement :

- Communication sur la formation à destination des collégiens
- Accompagnement de l'élève (stage de cohésion)
- Education au choix (stages d'immersion dans différents concepts hôteliers)
- Individualisation des parcours
- Favoriser une pratique langagière commune...
- Etre attentif au bien-être des élèves et en particulier aux conditions particulières liées aux disciplines pratiques de l'hôtellerie-restauration
- Instaurer les parcours citoyen et d'éducation artistique et culturelle, maintenir les actions culturelles et citoyennes

#### Résultats attendus :

- Amélioration du recrutement en 2 STHR et en 1 CAP HCR
- Amélioration du comportement et des résultats des élèves de 2STHR et de 1 CAP
- Amélioration de la pertinence des choix d'orientation des élèves.
- Diminution du nombre de sortie sans qualification.

#### Evaluations externes :

- Evolution des au CAP, au Bac Pro, au Bac STHR.
- Suivi de l'orientation post CAP, post Bac
- Suivi de cohorte à n+2 et n+5

#### Evaluations internes :

- Suivi des démissions des élèves entre la 1ère et la terminale.
- Suivi des sanctions disciplinaires au cours du parcours
- Suivi de la fréquentation de l'infirmerie au cours du parcours.
- Suivi de l'absentéisme des élèves et des étudiants.

## 2ème levier de progrès :

### Objectif II: faire de la maîtrise des langues un atout de réussite scolaire et d'insertion professionnelle

#### Stratégie de développement :

Favoriser la maîtrise de toutes les langues vivantes (y compris le français) afin que les élèves puissent acquérir un atout essentiel aux métiers de l'hôtellerie-restauration et du tourisme :

- Développer les compétences langagières en continuant à améliorer les conditions d'apprentissage en langues vivantes
- Proposer des cours en petits groupes pour favoriser la prise de parole et l'interaction
- Investir les outils européens favorisant l'ouverture culturelle et à l'international : section européenne en anglais et en espagnol, partenariats internationaux, programmes erasmus+...

**Résultats attendus :**

- Amélioration des résultats obtenus par les élèves aux différents niveaux de certification.
- Amélioration des compétences langagières : aisance dans prise de parole, interaction, maîtrise du vocabulaire et de la syntaxe,

## Evaluations externes :

- Obtenir des résultats significatifs à la Mention européenne en 3 ans : 3/4 d'une promotion.
- Nombre et qualité des partenariats signés à l'international.
- Suivi du nombre de stages réalisés à l'étranger en et hors l'Europe

**3ème levier de progrès :****Objectif III : Améliorer l'accompagnement des élèves en fin de cycle pour une orientation favorable vers une poursuite d'études ou une insertion professionnelle.****Stratégie de développement :****Encourager les parcours et actions Bac-3 -Bac +3**

- Développer l'utilisation des nouvelles technologies afin de favoriser l'intégration professionnelle et sociale
- Exploiter le vivier d'anciens élèves
- Définir des actions liées à l'orientation des élèves
- Investir la liaison bac-BTS dans les pratiques de classe ( différenciation pédagogique, e-learning, EGLS, accompagnement personnalisé, etc.)
- Désigner un référent Bac-3 - Bac+3
- Développer les ateliers de Techniques de Recherche d'Emploi
- Développer des actions de liaison collège-lycée puis lycée vers l'enseignement supérieur
- Faire en sorte que la question de l'après-bac soit une préoccupation partagée par l'ensemble des acteurs de l'établissement.

**Résultats attendus :**

- Diminution du nombre d'abandon en BTS.
- Maintenir la qualité de l'insertion professionnelle à un niveau de diplôme équivalent.

## Evaluations externes

- Taux de Réussite au BTS
- Taux de Réussite en Licence pro
- Taux de réussite en Master

## Evaluations internes

- Suivi du nombre d'élèves intégrant un BTS
- Suivi du nombre d'élèves rejoignant l'Université
- Suivi des résultats des élèves au BTS en fonction de cursus formation d'origine
- Répartition des flux selon le type d'entreprise d'insertion à N+1 (à définir) en s'appuyant sur l'enquête réalisée lors de la remise institutionnelle des diplômes en décembre.

## Besoins en formation d'établissement :

- Accompagnement des publics à besoins particuliers.
- Pédagogie différenciée.