



éduscol

Concours général des lycées

Rapport de jury Technologie et gestion hôtelières session 2009

Classe terminale série hôtellerie

Rapport de Christian PETITCOLAS, IGEN,
président du jury

Février 2010

RAPPORT DE JURY

1 Historique et positionnement de l'épreuve

1.1- Historique

Sessions	Thèmes abordés
1995	Les nouvelles technologies dans l'hôtel et le restaurant de demain
1996	le professionnalisme dans l'hôtellerie - restauration
1997	Avoir un projet en hôtellerie - restauration
1998	La satisfaction de la clientèle en hôtellerie - restauration
1999	Les hommes au cœur de la réussite de l'entreprise en hôtellerie - restauration
2000	L'environnement, une des clés actuelles de la gestion des établissements hôteliers et/ou de restauration
2001	La qualité en hôtellerie - restauration
2002	L'hôtellerie- restauration : des entreprises de main d'œuvre
2003	Les palaces
2004	La restauration collective
2005	La rationalisation en hôtellerie-restauration
2006	L'accueil
2007	La haute gastronomie
2008	La stylisme en hôtellerie-restauration
2009	La gestion à l'international des groupes hôteliers et de restauration

1.2- Le sujet de la session 2009

Le sujet de la session 2009 se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par trois annexes (dossier documentaire) au statut différent :

- Deux tableaux rappelant le classement mondial des plus grands groupes hôteliers et de restauration,
- Un schéma balisant un ensemble de mots clés dans une succession ordonnée de quatre dimensions évoquées (enjeux, risques, stratégies, défis managériaux) permettant de fournir quelques éclairages au candidat,
- Une collection d'extraits de documents de presse ou autres volontairement réduite à deux pages ½ de textes proposés comme compléments d'information.

Le sujet tel que formulé visait à tenir compte de deux ensembles de considérations :

- fournir au candidat un minimum d'éléments caractéristiques, de compléments d'information apparus nécessaires compte-tenu de la nature du sujet faisant appel à différentes questions traitées dans les référentiels d'économie et gestion en terminale.
- tenir compte des objectifs fixés en fonction des conclusions tirées des sessions antérieures : donner de la liberté aux candidats pour imaginer et structurer leur composition. Il n'était pas question d'enfermer les candidats dans un plan proposé mais de suggérer des pistes à explorer. C'était l'intérêt de l'annexe 2. La capacité fondamentale à construire un développement structuré doit demeurer un élément d'appréciation déterminant de la qualité d'une composition. Enfin, les compléments d'information parcellaires rassemblés dans l'annexe 3 visaient à ne pas alourdir le temps de lecture du sujet, afin de favoriser les apports personnels et limiter ainsi trop de paraphrase dans les copies.

2. Commentaires et suggestions

Il est important de rappeler que les sujets de concours général sont d'un niveau et d'une nature inhabituels pour des élèves de baccalauréat technologique hôtelier. Les thèmes abordés nécessitent à la fois des capacités de synthèse, des références précises, une aptitude à la rédaction dans un cadre relativement libre, autant d'aptitudes auxquelles il est relativement peu fait appel dans ce type de formation.

2.1- Le jury a particulièrement apprécié

- La présence d'une introduction justifiant le plan et d'une conclusion prenant position à propos du thème proposé.
- Le respect du plan annoncé et une bonne illustration des propos tenus.
- Une rédaction de bonne qualité sur le plan du français et alerte quant à son style.
- La présence d'apports personnels provenant des expériences professionnelles vécues.
- La mise en valeur d'une culture liée aux technologies et gestion hôtelières (économie, gestion, droit, mercatique) qui montre la capacité à aller au-delà des informations strictement contenues dans le sujet.
- Une capacité d'analyse et une prise de recul montrant une compréhension globale du sujet.
- La présence d'un plan original et attrayant. Même si le sujet suggère une piste de plan, les candidats ayant construit une approche différente ont été valorisés.
- Par exemple :
 - o la gestion à l'international des groupes hôteliers et de restauration dans ses dimensions opérationnelles, économiques et humaines,
 - o la gestion à l'international des groupes hôteliers et de restauration en distinguant les approches américaines et européennes, puis les stratégies de gestion et enfin les moyens mis en œuvre.

2.2- Le jury suggère quelques pistes pour améliorer les résultats

- Éviter de présenter plus ou moins successivement les documents fournis sans véritable plan. Il s'agit d'éviter la paraphrase et de recopier des éléments fournis dans les annexes.
- Structurer son propos et ne pas se contenter de lister des idées.
- Présenter un plan logique, équilibré, construit en deux ou trois parties et le respecter.
- Éviter les banalités, clichés et truismes.
- Apporter une attention plus soutenue à l'orthographe et au style.
- Parvenir à intégrer de façon pertinente les connaissances « théoriques » acquises en cours de formation.

Le jury a conscience du côté déstabilisant d'une telle épreuve pour les élèves de baccalauréat technologique hôtelier. Le concours général a toutefois le mérite de pousser les élèves vers plus de réflexion culturelle et de valoriser à leurs yeux toute la richesse du secteur dans lequel ils vont évoluer.

Cette année, parmi 124 inscrits, 115 élèves ont composé. Le jury souhaite que, pour les sessions ultérieures, l'équipe pédagogique de toute Terminale baccalauréat technologique hôtellerie continue à encourager le ou leurs meilleurs élèves à concourir. Jusqu'à présent, tout lauréat primé a réussi un parcours d'excellence qui valorise toute la filière.

Il est ainsi essentiel de donner la priorité à un concours qui est le meilleur passeport pour la poursuite d'études, objectif du baccalauréat technologique.