

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION



PLAN PLURIANNUEL D'ORIENTATION – 2023-2027

Tél. :

Mél. : @ac-normandie.fr

Conseil pédagogique du 15/12/2023

Réunion de Direction élargie du 15/04/2024

À valider au Conseil d'Administration du 30/06/2024

UN LYCÉE AU CŒUR DU GRAND ROUEN...



...ET DE L'ART CULINAIRE

- **Rouen** « Ville créative de l'UNESCO » dans la catégorie de la **Gastronomie**. Une première en France !
- La **Fête du Ventre** et de la **Gastronomie Normande**, au RDV depuis 30 ans
- Créé en 1986, l'**Ordre des Canardiers** met en valeur les traditions culinaires dans la promotion du caneton à la rouennaise
- Le **Salon Gourmand** depuis plus de 25 ans, est le RDV des épicuriens et des gourmets gourmands

SOMMAIRE

Introduction	5
Diagnostic	5
Axes Pédagogiques	6
Axe 1 : Élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnel	6
Axe 2 : Valoriser les voies technologiques et Professionnelles	7
Axe 3 : Découvrir le monde professionnel et s'y repérer	8
Mise en œuvre et suivi	10
Conclusion	10

Introduction

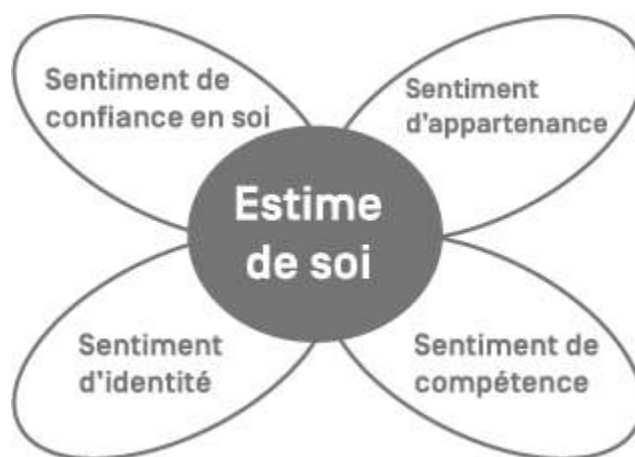
Le Plan Pluriannuel d'Orientation (PPO) du Lycée Hôtelier xxxx vise à guider et accompagner les élèves dans leurs choix d'orientation en leur offrant un cadre structuré et des ressources appropriées.

Ce plan s'inscrit dans une démarche d'élévation du niveau d'ambition, de valorisation des voies technologiques et professionnelles, de renforcement des relations partenariales avec les entreprises tout en tenant compte des spécificités de l'établissement. Dans ce cadre il convient de définir les axes prioritaires en formalisant le plan d'actions pour accompagner chaque élève tout au long de sa scolarité à travers un Parcours Avenir qui valorise le projet de l'élève permettant la découverte du monde économique et professionnel.

Diagnostic

Plusieurs points à faire évoluer sont mis en évidence :

- Renforcer l'estime de soi et la confiance en leur potentiel chez les élèves
- Informer les élèves et leurs familles sur les métiers et formations pour une poursuite d'études
- Valoriser les filières technologiques et professionnelles
- Exploiter le potentiel dans le développement de partenariats avec les entreprises locales



Axes pédagogiques

Le Plan Pluriannuel d'Orientation du Lycée Hôtelier xxxx s'articule autour de 3 axes pédagogiques prioritaires :

Axe 1 : Élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnel :

Élever le niveau d'ambition des élèves et des familles :

- Organiser des rencontres régulières avec les élèves et leurs familles pour discuter des perspectives professionnelles et des possibilités d'études supérieures :
 - **Sur les 2 réunions parents-professeurs de l'année, une est dédiée à l'orientation (janvier-février)**
- Mettre en place des ateliers de développement personnel pour renforcer l'estime de soi et la confiance en ses capacités chez les élèves
 - **Actions du CESCE (création d'un SAS, enquête feel Good, atelier estime de soi et gestion du stress)**
- Inviter des anciens élèves ayant réussi dans leur carrière à partager leurs parcours et expériences
 - **Au moment des remises de diplômes, lors de Master Class...**

Élaborer son Parcours Avenir :

- Proposer des séances d'orientation individuelle pour aider chaque élève à définir ses objectifs professionnels et personnels
 - **Intégration des « entrants » avec entretiens individuels**
 - **Printemps de l'orientation**
- Mettre en place des outils d'auto-évaluation des compétences et des intérêts pour guider les choix d'orientation
 - **Construction d'un Portfolio personnel**
- Organiser des parcours de découverte des différents secteurs d'activité et des métiers associés à la poursuite d'études
 - **Mini-stages interne, immersion, stage Passerelle**



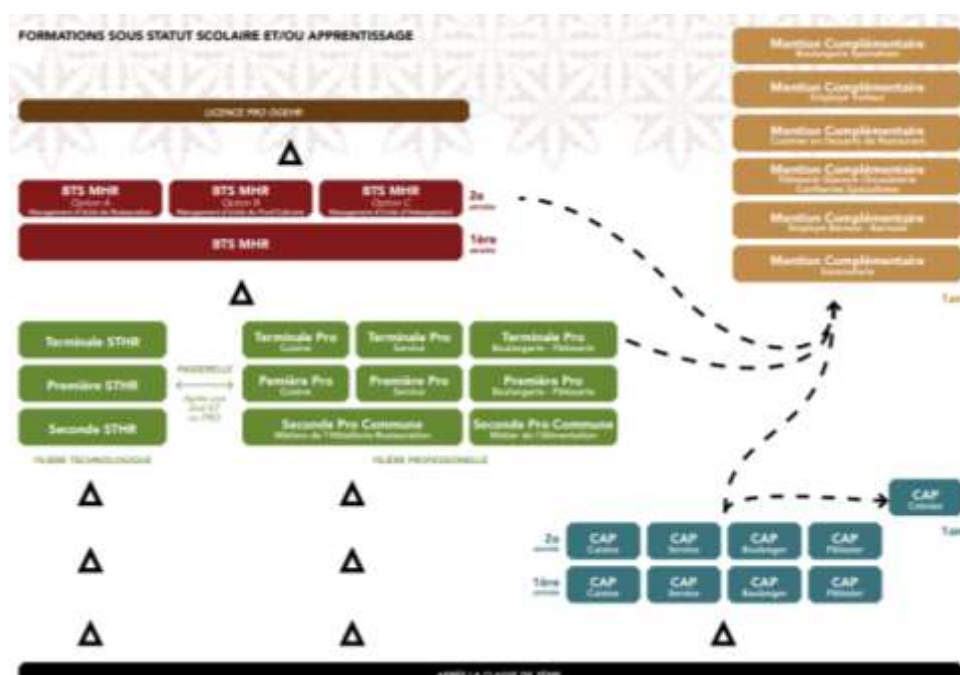
Axe 2 : Valoriser les voies Technologiques et Professionnelles :

Faire rayonner les formations de l'Hôtellerie-Restauration et de l'Alimentation :

- Organiser des Journées Portes Ouvertes dédiées aux filières technologiques et professionnelles proposées par le lycée
 - **Décembre-janvier pour les orientations « Parcoursup » et « E-Candidat »**
 - **Mars pour les orientations Post 3^e « Affelnet » et Post CAP**
- Participer aux Salons et Forums selon calendrier dédié
 - **Présentation des formations par les élèves**
- Encourager la participation des élèves à des concours et événements mettant en avant les compétences techniques et professionnelles
 - **MAF, Concours « Chartreuse », Coupe xxxx, Concours du croissant au beurre d'Isigny, Coupe « Canardiers », Championnat de France du Dessert...**

Découvrir les différentes voies de formation :

- Informer les élèves sur les différentes filières de formation Post-Bac, y compris les formations en alternance, les BTS, la Licence Pro, les écoles spécialisées, etc.
- Organiser des interventions de l'association des anciens élèves ayant suivi des parcours de formation variés pour partage d'expériences
- Mettre en place des séances d'information sur les modalités d'admission, les débouchés et les spécificités de chaque filière de formation



Axe 3 : Découvrir le monde professionnel et s'y repérer :

Observer le monde économique et professionnel et les métiers :

- Organiser des visites d'entreprises et des rencontres avec des professionnels pour permettre aux élèves de découvrir les réalités du monde du travail
 - **Job dating, visite MIN, Bouillon Chartier...**
- Proposer des projets interdisciplinaires intégrant des problématiques réelles rencontrées dans le monde professionnel
 - **Études de cas (projet les mots à la bouche)**
- Favoriser les PFMP en entreprise dès le début de la formation pour une immersion précoce dans le milieu professionnel
 - **Calendrier des PFMP et de l'alternance**

Renforcer les relations partenariales avec les entreprises :

- Établir des partenariats avec des entreprises locales pour offrir des PFMP ou stages, des visites d'entreprises et des opportunités de mentorat aux élèves
 - **Rôle du Bureau Des Entreprises et de sa Responsable**
 - **Projet Savoie : PFMP hors région**
- Redynamiser l'association des anciens élèves et le réseau de professionnels du secteur pour faciliter l'insertion professionnelle des diplômés
 - **Affichages des offres d'emploi**
 - **Dîner à 4 mains (Chef cuisine et ancien élève)**
- Organiser des forums de l'emploi et des rencontres avec des professionnels pour permettre aux élèves de découvrir les réalités du monde du travail
 - **Job dating, conférences...**



Mise en œuvre et suivi

La mise en œuvre de ce Plan Pluriannuel d'Orientation du Lycée xxxx sera assurée par les professeurs principaux, la PsyEN et les CPE, en collaboration avec les enseignants et les partenaires externes. Un suivi régulier sera effectué pour évaluer l'impact des actions entreprises et ajuster le plan en fonction des besoins et des retours d'expérience.



Conclusion

Le Plan Pluriannuel d'Orientation du Lycée Hôtelier xxxx vise à offrir aux élèves un accompagnement personnalisé et des opportunités concrètes pour construire leur projet d'orientation scolaire et professionnel.

En s'appuyant sur une approche proactive et des partenariats solides, ce plan ambitionne de favoriser la réussite et l'épanouissement de chaque élève dans son Parcours Avenir.



VENIR AVEC SES IDÉES, REPARTIR AVEC SON PROJET

