

Affaire suivie par :

Bertrand CHAPEL
IEN-ET économie gestion
Bertrand.chapel@ac-clermont.fr

Clermont-Ferrand, le 4 septembre 2026

L'Inspecteur de l'Education Nationale –
Enseignement technique – économie gestion

à

Mesdames et Messieurs les professeurs des filières Hôtellerie-
restauration et Alimentation de la voie professionnelle

Copie à Mesdames et Messieurs les Chefs d'établissement,

Objet : Lettre de rentrée scolaire 2026-2027 pour les filières Hôtellerie-Restauration et Alimentation

Madame, Monsieur,

À l'occasion de cette rentrée scolaire 2026-2027, je tiens tout d'abord à vous remercier sincèrement pour votre engagement et votre investissement au service de la réussite des élèves tout au long de l'année écoulée.

Je souhaite également la bienvenue aux enseignantes et enseignants nouvellement nommés dans l'académie, aux professeurs stagiaires ainsi qu'aux personnels contractuels qui rejoignent nos équipes ou débutent dans le métier. Je sais pouvoir compter sur chacune et chacun d'entre vous pour leur réserver le meilleur accueil, faciliter leur intégration au sein des équipes et les accompagner dans la construction progressive de leurs pratiques professionnelles.

Cette lettre de rentrée a vocation à partager avec vous les principales orientations qui guideront notre action collective ainsi que les axes de travail propres aux enseignements d'économie-gestion et aux différentes filières professionnelles qui relèvent de notre champ disciplinaire au cours de cette nouvelle année scolaire.

La rentrée 2026 s'inscrit dans un contexte de consolidation des transformations engagées, notamment dans la voie professionnelle, de préparation et de mise en œuvre de plusieurs rénovations de diplômes. Ces évolutions doivent continuer à être pensées au service de parcours de formation cohérents, exigeants et professionnalisants, permettant à chaque élève de construire les compétences nécessaires à son insertion professionnelle comme à une éventuelle poursuite d'études. La circulaire nationale de rentrée 2026 place l'année scolaire sous une ambition essentielle : « instruire et protéger ».

Dans nos enseignements et nos formations professionnelles, cette ambition nous invite tout particulièrement à porter notre attention sur :

- l'exigence pédagogique et la maîtrise des savoirs et compétences, en veillant notamment à la qualité de l'expression orale et écrite, à l'acquisition d'un vocabulaire professionnel précis et au développement du raisonnement et de l'esprit critique ;
- la réussite de toutes et tous, en refusant les déterminismes, en prenant en compte les besoins éducatifs particuliers et en poursuivant notre engagement en faveur de l'égalité entre les filles et les garçons, notamment dans les choix d'orientation et l'accès aux différentes filières professionnelles ;

- la protection des élèves et la qualité du climat scolaire, qui reposent sur un cadre éducatif serein et exigeant, le respect d'autrui ainsi que sur la transmission et l'incarnation des valeurs de la République, au premier rang desquelles la laïcité ;
- l'accompagnement et la formation des personnels, en favorisant le travail collectif, le partage de pratiques, l'accueil des nouveaux personnels et le développement professionnel de chacune et chacun.

Ces priorités prennent une résonance particulière dans nos filières professionnelles, où l'acquisition des gestes et compétences métiers ne peut être dissociée de la maîtrise des savoirs, des compétences relationnelles, de l'autonomie, de la responsabilité et de la capacité à s'adapter aux évolutions des secteurs professionnels.

C'est dans cette perspective que s'inscrivent les axes disciplinaires présentés ci-après, qui déclinent ces orientations au regard des enjeux propres aux filières de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation :

➤ **Une année de préparation et d'accompagnement des rénovations : Le baccalauréat professionnel « Métiers de la restauration »**

L'année 2026-2027 sera largement consacrée à la préparation de la mise en œuvre du nouveau baccalauréat professionnel Métiers de la restauration, qui se substituera progressivement aux actuels baccalauréats professionnels Cuisine et Commercialisation et services en restauration.

Ce nouveau diplôme est structuré autour de deux options :

- option A : Métiers du service et de la relation clients ;
- option B : Métiers de la cuisine.

Au-delà de l'évolution des compétences professionnelles attendues, ce référentiel renouvelle l'approche de la formation. Il intègre notamment les transitions sociétales, environnementales et digitales, renforce la communication, l'animation et la coordination d'équipe et fait évoluer l'organisation des enseignements.

Le nouveau règlement d'examen prévoit également des évolutions importantes, avec notamment l'introduction de l'enseignement de l'économie-droit et d'une seconde langue vivante. Ces évolutions devront nous conduire à renforcer encore le travail collectif et interdisciplinaire au sein des équipes.

Cette année, la préparation du déploiement de cette rénovation constituera l'un des axes majeurs de notre travail collectif. À cet effet, un groupe de pilotage académique, réunissant des enseignantes et enseignants de cuisine, de service et commercialisation, de gestion appliquée et de sciences appliquées ainsi que des DDFPT, sera chargé d'en accompagner la mise en œuvre. Ses missions consisteront notamment à élaborer et à mutualiser des ressources, à accompagner les équipes et à favoriser une compréhension partagée du nouveau référentiel et de ses attendus.

La participation de plusieurs d'entre vous sera sollicitée dans le cadre de ce groupe de pilotage. Une première journée de travail en présentiel se tiendra le vendredi 27 novembre 2026, de 9 h à 17 h.

Le plan prévisionnel d'accompagnement joint à cette lettre présente l'ensemble des étapes programmées. Tout au long de l'année, une foire aux questions académique et un espace numérique de ressources et de mutualisation permettront de diffuser les productions du groupe et d'accompagner les équipes.

➤ **Le CAP : consolider les fondamentaux et sécuriser les parcours**

Les CAP occupent une place essentielle dans l'offre de formation des filières de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation. Ils constituent pour de nombreux jeunes une première qualification professionnelle et doivent permettre l'acquisition de fondamentaux solides, indispensables à une insertion professionnelle réussie comme à une poursuite d'études.

La diversité des profils accueillis en CAP nous invite à poursuivre le travail engagé en matière de différenciation pédagogique, d'accompagnement des élèves les plus fragiles et de sécurisation des parcours. Il ne s'agit pas d'abaisser les exigences professionnelles et certificatives attachées au diplôme, mais de créer les conditions permettant à chaque élève de les atteindre progressivement. Ces exigences doivent s'inscrire

dans un cadre explicite, structurant et respectueux. La parole adressée aux élèves, la place accordée au droit à l'erreur et les retours constructifs formulés sur leurs réalisations doivent contribuer à les rassurer, à reconnaître leurs progrès, à renforcer leur confiance et à soutenir leur engagement dans les apprentissages.

Enfin, le CAP ne doit pas être envisagé comme une fin de parcours. Selon le projet et les acquis de chaque jeune, les équipes veilleront à faire connaître les différentes possibilités de poursuite d'études et de spécialisation, notamment en baccalauréat professionnel ou en certificat de spécialisation.

➤ **Formation et développement professionnel**

L'accompagnement des équipes demeure une priorité. Les différentes actions prévues cette année chercheront à répondre au plus près aux besoins identifiés sur le terrain. Au-delà des formations directement liées aux rénovations, nous poursuivrons le développement de temps de travail collectif permettant de mutualiser les pratiques, enseigner en atelier expérimental, de produire des ressources et de favoriser les échanges entre établissements.

Les évolutions de nos métiers et de nos formations nous invitent également à poursuivre les réflexions engagées autour des transitions environnementales et numériques, de l'évolution des attentes de la clientèle, de l'alimentation durable, de la lutte contre le gaspillage, de l'inclusion, ainsi que de la place croissante des outils numériques et de l'intelligence artificielle dans les pratiques professionnelles et pédagogiques.

Dans ce contexte, le séminaire académique « Service, Cuisine et Pâtisserie durables – Approches végétales », organisé le 25 février 2026 au lycée hôtelier de Chamalières, a constitué un temps fort de l'année écoulée. Il a permis de croiser les approches de la cuisine, du service et de la pâtisserie, et d'engager une réflexion concrète sur la place du végétal dans nos enseignements et nos pratiques professionnelles.

Dans la continuité de cette dynamique et en cohérence avec les orientations du nouveau référentiel du baccalauréat professionnel « Métiers de la restauration », l'équipe culinaire de Bonduelle Food Service se tient à la disposition des lycées qui souhaiteraient organiser des interventions directement au sein des classes, afin de prolonger le travail engagé autour du végétal et de l'alimentation durable. Les modalités de ces interventions auront vocation à être définies avec les équipes enseignantes afin de les inscrire pleinement dans les progressions et les projets pédagogiques.

La première campagne d'inscription individuelle au programme académique de formation 2026-2027 est ouverte jusqu'au **13 septembre 2026**. L'offre de formation est consultable depuis **SELIA**, dans l'espace « **Formation EAFC** », ou directement à l'adresse <https://paf.ac-clermont.fr/>, également reprise parmi les liens utiles en fin de document.

➤ **Les projets pédagogiques au service des apprentissages**

De nombreux projets pédagogiques sont conduits dans les établissements de l'académie. Par leur diversité, ils constituent de puissants leviers pour stimuler les apprentissages, donner du sens aux enseignements et favoriser l'autonomie, la créativité, l'engagement ainsi que le travail collectif des élèves.

Sans prétendre à l'exhaustivité, cette dynamique s'illustre notamment à travers Dégustysim, organisé au lycée Emmanuel Chabrier d'Yssingaux autour de la valorisation des produits locaux et d'une démarche locavore, ou encore le Défi agro-culinaire, porté par le lycée Jean Monnet d'Yzeure en collaboration avec les lycées agricoles. Ce dernier s'élargira cette année avec la participation des lycées hôteliers de Chamalières et d'Yssingaux. Plusieurs actions sont également développées en lien avec Régis Marcon.

Les projets interfilières et interdisciplinaires, les partenariats avec les acteurs professionnels ainsi que les nombreuses mobilités à l'étranger permettent aux élèves de mobiliser leurs acquis dans des situations concrètes, de renforcer leurs compétences professionnelles et linguistiques et de s'ouvrir à d'autres pratiques et cultures.

L'ensemble de ces initiatives contribue au rayonnement des formations et à la réussite des élèves. Leur valorisation et leur mutualisation doivent permettre de faire connaître la richesse du travail accompli dans les établissements et de favoriser l'émergence de nouvelles coopérations.

➤ **Concours et manifestations professionnelles : révéler les talents et ouvrir des perspectives**

Nos filières offrent chaque année de nombreuses possibilités de participer à des concours et à des manifestations professionnelles. Ces projets constituent de puissants leviers de motivation, d'ambition et de professionnalisation. Ils permettent aux jeunes de se dépasser, de gagner en confiance, de valoriser leurs compétences et, parfois, d'accéder à de nouvelles perspectives de formation ou d'insertion professionnelle.

Je tiens à remercier très sincèrement les enseignantes et enseignants qui, au cours de l'année écoulée, ont repéré, préparé et accompagné leurs élèves dans ces différentes compétitions. Les résultats obtenus, en hôtellerie-restauration comme dans les métiers de l'alimentation, témoignent de la qualité de cet accompagnement et de l'engagement des équipes, souvent bien au-delà des temps habituels d'enseignement.

J'encourage de nouvelles équipes à entrer dans cette dynamique et à identifier, au sein de leurs classes, les jeunes pour lesquels la participation à un concours pourrait constituer un objectif mobilisateur et une occasion de se révéler. Les concours retenus doivent toutefois l'être au regard du projet de l'élève et des objectifs de la formation, afin qu'ils renforcent les apprentissages.

Concours général des métiers « Commercialisation et services en restauration » et « Cuisine »

Le Concours général des métiers s'adresse aux jeunes inscrits en classe de terminale de baccalauréat professionnel. Depuis 1995, il constitue l'une des plus hautes distinctions offertes aux élèves de la voie professionnelle et leur permet de valoriser l'excellence de leurs compétences.

Lors de la session 2026, une élève du lycée Jean-Monnet à Yzeure, a représenté notre académie lors de la finale nationale de la spécialité « Commercialisation et services en restauration », organisée à Paris. Elle y a obtenu une mention et a depuis rejoint l'équipe du Restaurant Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or. Son parcours illustre concrètement les perspectives que ces concours peuvent contribuer à ouvrir et le véritable tremplin qu'ils peuvent représenter pour nos jeunes.

Pour la session 2027, la spécialité « Commercialisation et services en restauration » aura pour marraine Marie-Aude Vieira, cheffe du restaurant Serge Vieira dans le Cantal, distingué de deux étoiles au Guide Michelin. La finale nationale se déroulera le mardi 11 mai 2027 au lycée Jean-Drouant, à Paris.

J'invite les équipes à repérer, dès le début de l'année, les élèves susceptibles de s'engager dans cette aventure et à les accompagner dans la préparation des épreuves.

Challenge académique Cuisine & Service en partenariat avec INTERBEV

Le concours académique INTERBEV constitue désormais un rendez-vous important pour la valorisation des compétences de nos élèves et de nos formations. Après avoir été accueilli à Chamalières, à Yzeure puis à Yssingeaux, il s'est tenu, le 11 mars 2026, au lycée Raymond-Cortat à Aurillac.

Je remercie chaleureusement les enseignantes et enseignants, ainsi que l'ensemble des personnels du lycée Raymond-Cortat mobilisés pour l'organisation de cette édition, avec l'appui de François Defrance, alors proviseur, et de Christophe Champagne, DDFPT. Leur engagement collectif et la qualité de leur accueil ont largement contribué à la réussite de cette journée. Le jury, présidé par **Marie-Aude Vieira**, a distingué le lycée Jean-Monnet à Yzeure, classé premier, le lycée Emmanuel Chabrier à Yssingeaux, deuxième, et le lycée Valéry-Giscard-d'Estaing à Chamalières, troisième.

Afin de permettre l'organisation de l'édition 2027 et de poursuivre cette itinérance au sein de l'académie, j'invite les équipes susceptibles d'accueillir le prochain concours à se manifester.

Concours dans les métiers de l'alimentation

Les nombreux concours proposés dans les métiers de l'alimentation offrent également de belles possibilités de valorisation, notamment aux élèves préparant un CAP Pâtissier au lycée François Rabelais à Brassac-les-Mines. Plusieurs jeunes de notre académie se sont ainsi illustrés au niveau national au cours de l'année écoulée.

Au-delà des résultats obtenus, la préparation de ces concours contribue à consolider les gestes professionnels, à développer la rigueur, l'autonomie et la confiance, et à donner davantage d'ambition aux parcours. Je remercie les équipes qui portent déjà ces projets et encourage les établissements à poursuivre et à élargir cette dynamique, en proposant aux jeunes des concours adaptés à leur niveau de formation et à leur projet.

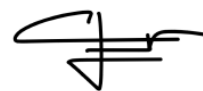
Programme EVARS

La mise en œuvre du programme d'éducation à la vie affective et relationnelle, et à la sexualité (EVARS) constitue également un enjeu transversal. Sans se substituer aux séances spécifiques organisées dans les établissements, les enseignements professionnels et la préparation des PFMP peuvent y contribuer. Dans nos filières, ces enjeux trouvent une traduction concrète dans l'apprentissage de relations professionnelles respectueuses, le respect de l'intégrité et du consentement, l'égalité entre les femmes et les hommes, ainsi que la prévention des discriminations, du harcèlement et des violences sexistes et sexuelles.

Je reste disponible pour répondre à vos interrogations et vous remercie une nouvelle fois de votre engagement au service de la réussite des élèves de la voie professionnelle.

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente rentrée et une très belle année scolaire 2026-2027.

Inspecteur de l'Éducation nationale
Enseignement Technique
Économie Gestion



Bertrand CHAPEL

RESSOURCES ET DOCUMENTS UTILES

- [Site national de ressources en hôtellerie-restauration](#)
- [Site national de ressources en métiers de l'alimentation](#)
- [Padlet académique examens en « Hôtellerie-restauration et alimentation »](#)
- [Site économie gestion voie professionnelle Clermont-Ferrand](#)
- [Inscription au Programme académique de formation](#)

DOCUMENT JOINT

- Plan prévisionnel actualisé d'accompagnement de la réforme du baccalauréat professionnel Métiers de la restauration – année scolaire 2026-2027

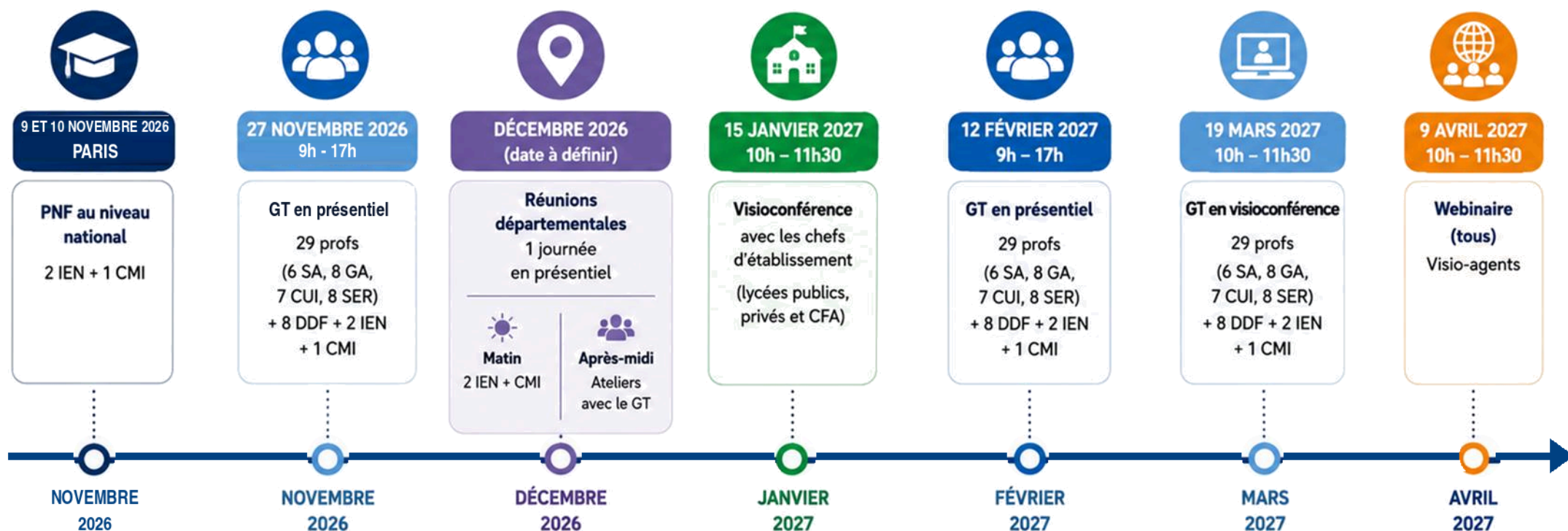
Plan académique d'accompagnement à la mise en œuvre du baccalauréat professionnel

Métiers de la restauration (rentrée 2027)

Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « Métiers de la restauration » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

CALENDRIER 2026 – 2027

Organisation et temps forts



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



FAQ

Foire aux questions académique



PADLET

Ressources, productions et mutualisation

