

GASTRONOMIE-RESTAURATION

Mars 2010

C'est au cours du XVI^e siècle, sous la plume de François Rabelais que né le géant Gargantua, personnage truculent et glouton, aussi fameux pour son oisiveté que pour sa capacité à faire « bonne chère », expression désignant aussi bien l'art d'accueillir des convives que de leur préparer un repas.

Ainsi se divise le secteur de la gastronomie et de la restauration, avec une palette de métiers de services et d'activités touchant à la fabrication et la transformation de produits alimentaires. Avec plus de 175 000 entreprises, toutes catégories confondues, la France constitue un pôle d'excellence avec un secteur économique dynamique et florissant (110 000 emplois créés au cours des 10 dernières années) dans le domaine de la restauration. Ce secteur est le 5^{ème} employeur français. Il produit annuellement plus de 50 milliards de chiffre d'affaire.

Sous domaines :

Bar, Boulangerie, Charcuterie, Cuisine, Œnologie, Pâtisserie, Science des aliments, Sommellerie, Vin, Viticulture, Viticulture

Secteurs d'activité et métiers :

Barman, Boucher, Boulanger, Charcutier traiteur, Chocolatier, Confiseur, Cuisinier, Directeur de restaurant, Glacier, Pâtissier, Poissonnier, Sommelier, Serveur en brasserie, bistrot, café, restaurant, Technicien des commerces alimentaires.

4 grands types de restauration en France :

- **La restauration collective** : Près de 4 milliards de repas par an, dans les trois secteurs de l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), de la santé et du social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires) et du travail (restauration d'entreprises et d'administrations), soit en moyenne 11 millions de repas par jour.

- **La restauration gastronomique** : Secteur d'excellence, dont la France tire une fierté toute particulière, elle vise à proposer à ses clients des plats de qualité, des vins originaux, un accueil attentif et un service soigné dans un cadre agréable. L'activité principale des restaurants gastronomiques consiste à proposer des menus variés selon la complexité et/ou la valeur des plats proposés.

- **La restauration rapide** : Elle désigne une forme de restauration proposant des repas à consommer sur place ou à emporter, servis dans des conditionnements jetables (friteries, hamburgers, pizzas, sandwicheries, viennoiseries...). Cette catégorie de restauration recouvre aussi l'activité d'un magasin de glaces ou celle d'un salon de thé.

- **La restauration thématique** : Ce secteur de la restauration se concentre sur une dimension particulière, identitaire ou culturelle, de la gastronomie. Protagonistes majeurs d'un secteur qui connaît de profonds bouleversements, les enseignes ont souvent été à l'origine d'avancées significatives dans la restauration. Ces chaînes (Buffalo Grill, Courtepaille, Léon de Bruxelles...) affichaient en 2009 plus de 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires.

ORGANISATION DES ÉTUDES

Les diplômés se préparent principalement dans des lycées professionnels, qui accueillent des étudiants étrangers comme au Lycée Auffray de Versailles (10% d'étudiants étrangers), le lycée hôtelier de Marseille, ou le Lycée Paul Augier de Nice, mais aussi dans des écoles de cuisine et des instituts spécialisés : les écoles de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris (l'École Supérieure de Cuisine Française – Ferrandi ou TECOMAH), l'École Le Cordon Bleu, l'École Supérieure Internationale de Savignac, l'Institut Paul Bocuse, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, l'Institut Univeria de Grenoble.

L'enseignement secondaire professionnel

Ces filières regroupent l'ensemble des formations aux métiers propres au secteur de la restauration. Elles forment de futurs professionnels à des métiers exportables à l'international et pour lesquels la France constitue un pôle historique d'excellence.

Le **Certificat d'Aptitude Professionnelle** (CAP) est le diplôme national qui atteste d'un premier niveau de qualification professionnelle. Il concerne aussi bien des formations aux métiers de service (Agent polyvalent de restaurant, Service en brasserie, café, restaurant) qu'aux métiers de bouche : Boucher, Boulanger, Cuisinier, Pâtissier. Il peut être préparé dans plus de 300 établissements en France.

Le **Brevet d'Études Professionnelles** (BEP) est un diplôme national qui atteste d'une qualification professionnelle et donne accès au baccalauréat professionnel. Dans la restauration, il existe deux spécialités distinctes : Métiers de la restauration et de l'hôtellerie et Boucher-Charcutier. Il peut être préparé dans près de 150 établissements en France.

La **Mention Complémentaire** (MC) est un diplôme qui atteste d'une qualification spécialisée. L'accès à la formation est ouvert aux candidats déjà titulaires d'un premier diplôme de l'enseignement professionnel ou éventuellement général. Pour la branche de la restauration liée au service, il existe les mentions suivantes: Accueil réception - Organisateur de réceptions, Employé traiteur et Employé barman ; pour les métiers de bouche : Art de la cuisine allégée, Boulangerie spécialisée, Cuisinier en desserts de restaurant, Pâtisserie boulangerie, Sommellerie.

Le **Baccalauréat Professionnel** est un diplôme national qui atteste l'aptitude de son titulaire à exercer une activité professionnelle hautement qualifiée. Il existe 3 mentions différentes de baccalauréats professionnels en France : Boucher charcutier traiteur, Boulanger pâtissier et Restauration.

Le **Brevet Professionnel** (BP), qui se prépare après un baccalauréat professionnel, est associé aux métiers de la fabrication et de la transformation de produits : Barman, Boucher, Boulanger, Cuisinier. Il se prépare après un minimum de 400 heures de formation.

L'enseignement supérieur

Le **Brevet de Technicien Supérieur** (BTS), préparé dans des lycées professionnels, forme aux métiers du service en restaurant avec deux options distinctes : « Mercatique et gestion hôtelière » et « Art culinaire, de la table et du service ».

Licence

Une dizaine de **Licences professionnelles**, préparée à l'université forme à la gestion et au management des unités de restauration (collectives, thématiques, gastronomiques ou rapide) avec des enseignements en Droit et Sciences humaines et sociales. Selon la filière, elles intègrent des enseignements d'économie, d'ingénierie, ou de sciences et techniques.

Master

Une dizaine de **Masters professionnels et de recherche** en Droit, gestion, économie et Management de l'hôtellerie et de la restauration peuvent être préparé aussi bien à l'université (dans des IAE - Instituts d'Administration des Entreprises) que dans des écoles de commerce spécialisées : l'École Supérieure de Commerce de La Rochelle. Enfin, l'Institut Bocuse propose des formations spécialisées, adaptées à des carrières internationales dans l'hôtellerie et la restauration.

AXES DE RECHERCHE

La recherche dans ce domaine se divise en deux branches : l'une pour les services et l'autre pour la transformation des produits. Les chercheurs travaillent sur le thème de la gestion des ressources humaines et des structures, mais aussi sur celui de l'alimentation.

Structure de recherche singulière, l'Institut Bocuse, en collaboration avec l'IAE Lyon 3, forme des jeunes chercheurs ainsi que des professionnels de la cuisine, de la restauration, de l'hôtellerie et des industries agroalimentaires. Ses thèmes de recherche articulent santé, goût et économie.

La recherche française en gestion s'intéresse au domaine de la restauration. 60 unités de recherche, et près de 40 écoles doctorales abordent des thématiques. Elles dépassent souvent le cadre strict de la restauration, mais analysent de nombreux aspects qui peuvent y être associés : Finance, Gestion de Production, Management des Ressources Humaines, Marketing, Sciences comptables, Stratégie, Systèmes d'Information. Par ailleurs, les thèmes de la nutrition, l'alimentation, la qualité des aliments et la sécurité sont aussi étudiés en France dans plus de 30 unités de recherche.

Vin et gastronomie

L'enseignement viticole possède une place singulière en France, puisqu'il propose une offre de formation à la fois large et ouvertement tournée vers l'international. Du Diplôme d'Université (DU) en dégustation des vins (Université de Bordeaux) au Master Européen en viticulture et œnologie (Montpellier SupAgro), en passant par les formations professionnelles de sommellerie ou le Bachelor en commercialisation des vins et spiritueux (Institut Bocuse), la France offre une gamme de formations à durées et niveaux variables adaptés à des objectifs professionnels diversifiés à court, moyen et long terme (de 1 à 5 ans).

Du point de vue de la recherche, les travaux portent principalement sur la génétique et l'amélioration de la vigne en vue de l'obtention d'une vendange optimale pour un vin de qualité. La vigne et le vin sont aussi étudiés dans le cadre de structures interdisciplinaires en Sciences Humaines et Sociales qui analysent la réglementation en matière vitivinicole et l'imbrication des normes européennes avec des règles nationales et internationales, le système juridique de l'appellation d'origine, l'émergence et la dynamique du phénomène de réputation dans le vin. Toutes ces recherches contribuent à la démarche de classement des paysages viticoles français au patrimoine mondial de l'Unesco.

À L'INTERNATIONAL

La cuisine française est une pratique à la fois historique et une tradition. Au Moyen-Âge déjà, des grands cuisiniers français ont façonné le paysage culinaire hexagonal : Taillevent (qui est aussi le nom d'un prestigieux restaurant gastronomique parisien), ou Sidoine Benoît, inventeur des tripes à la mode de Caen, sont quelques-uns des pères de la gastronomie française. Plus tard, Antoine Parmentier (qui préconisa l'emploi de la pomme de terre et l'art de faire du bon pain), Alexandre Dumas (père), Antoine Beauvilliers inventeur du Restaurant et auteur de L'Art du Cuisinier (1814), Auguste Escoffier ou Joseph Favre, auteur du Grand dictionnaire universel de la cuisine et fondateur de l'Académie culinaire de France, viennent renforcer les rangs de ces inventeurs d'un « *bien manger* » à la française. L'élite du monde culinaire est présente à l'Académie Culinaire de France, créée en 1883 par Joseph Favre (1849-1903), qui est la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Pâtisserie du monde.

Aujourd'hui, Alain Ducasse, les frères Troisgros, Gaston Lenôte et Joël Robuchon sont autant de chefs français qui ont exporté leurs savoir-faire à l'international. Car ce sont bien ces « *métiers de bouche* », cuisiner, boulanger, pâtissier, qui portent à l'étranger une certaine vision du terroir, du goût, voire du luxe à la française. Ainsi les étudiants étrangers, formés en France, deviennent à leur retour nos meilleurs ambassadeurs.

Le concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF) est également une particularité française reconnue mondialement. En gastronomie, il récompense les spécialités suivantes : Pâtisserie - Confiserie, Charcuterie, Boucherie, Cuisine - Restauration - Sommelier, Boulangerie, Chocolaterie - Confiserie, Fromagerie, Poissonnerie. En matière culinaire, les concours gastronomiques mondiaux en cuisines et pâtisserie sont organisés par des chefs cuisiniers MOF qui participent aux jurys des coupes mondiales de grande cuisine et de pâtisserie. Ce concours demande des mois, voire des années de préparation.

La critique gastronomique et culinaire est également devenue une spécificité française reconnue à l'international. Parfois véritable critiques d'art ou simples listes descriptives, les guides sont aussi variés que les restaurants eux-mêmes (Guide Bottin Gourmand, Guide Champérad, Guide Gault-Millau, Guide Hubert, *Guide Rouge* dit Guide Michelin). Un nouveau guide rouge a été consacré à Tokyo, ville la plus étoilée du monde en 2010 avec 197 restaurants pour 261 étoiles.

Sites de référence et sites utiles

- Académie Culinaire de France : <http://www.academieculinairedefrance.com/>
- Centre de Ressources Nationales en Hôtellerie Restauration : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>
- Confédération Nationale de la Boulangerie : <http://www.boulangerie.org>
- Formations courtes et professionnelles sur le site du ministère de l'éducation : <http://eduscol.education.fr/pid23177/voie-professionnelle.html>
- Journal des Restaurants Hôtels et Cafés : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/>
- Meilleurs Ouvriers de France : <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>
- Portail français de la viticulture et du vin : <http://www.viti-net.com>
- Syndicat National de la Restauration Thématique des Chaînes : <http://www.snrctc.fr>
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie : <http://www.umih.fr>

Quelques instituts et centres de formation

- École Le Cordon Bleu : <http://www.cordonbleu.edu>
- École Supérieure de Cuisine Française – Ecole Ferrandi : <http://www.egf.ccip.fr>
- École Supérieure Internationale de Savignac : <http://www.ecole-de-savignac.com>
- Institut National de la Boulangerie Pâtisserie : <http://www.inbp.com>
- Institut Paul Bocuse, École de management Hôtellerie, Restauration, Arts culinaires : <http://www.institutpaulbocuse.com>
- Institut Univeria de Grenoble : <http://www.univeria.fr>
- Lycée René Auffray : <http://www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr>
- Lycée Paul Augier : <http://www.lycee-paul-augier.com>
- Lycée Hôtelier de Marseille : <http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr>
- TECOMAH - Paris : <http://www.tecomah.fr>

Mots clés pour une aide à la recherche sur ce domaine

aliment - biscuiterie industrielle - boucherie - boulangerie - boulangerie - brasserie - cafétéria - cantine - charcuterie - confiserie - crêperie - cuisine artisanale - épicerie fine - fast-food - fournil - fournisseur - traiteur - fromagerie - glacerie - laiterie - matériel de cuisine - pain - pâtisserie - pâtisserie - pizzeria - poissonnerie - restaurant d'entreprise - restaurant végétarien - restauration à domicile - restauration à thème - restauration classique - restauration mobile - restauration rapide - restauration scolaire et universitaire - sandwicherie - self-service - sommellerie - sucrerie - viennoiserie - vin



Retrouvez tous les diplômes, les spécialités et les établissements sur le site de CampusFrance.

Le catalogue en ligne de CampusFrance présente toutes les formations du niveau licence au niveau doctorat.

campusfrance.org > les formations et la recherche en France

niveau L à M : un moteur de recherche par niveau et par domaine permet de trouver tous les domaines et établissements de la spécialité.

<http://www.campusfrance.org/fr/d-catalogue/>

niveau doctorat : l'annuaire des écoles doctorales propose une recherche spécifique.

<http://www.campusfrance.org/fr/ria1001/d/index.html>

CampusBourse, l'annuaire des programmes de bourses:

<http://www.campusfrance.org/fr/ria0910/bourse/index.html>