

Rapport d'activité

Année 2018

Creativ'
17, avenue Champollion
21000 DIJON

Tel : 03 80 28 03 20
Mail : contact@creativ21.fr

retrouvez nous sur :
creativ21.fr

creativ'

Table des matières

I.	Historique et identité du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme.....	3
II.	Présentation de la stratégie et du plan d'actions.	3
1.	Rappel de la stratégie	4
2.	Le Plan d'actions	5
III.	Détail de l'activité réalisée	8
0.	Lancement et pilotage du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme.....	8
0.1.	Identifier et rencontrer les acteurs de l'écosystème.....	8
0.2.	Mettre en place la gouvernance du CMQ	11
0.3.	Coordonner le CMQ avec les autres Campus régionaux et sur les mêmes thématiques	13
1.	Anticiper l'impact des mutations techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences.....	14
1.1.	Réalisation des investigations au sein des entreprises du secteur	14
1.2.	Capitaliser sur les initiatives territoriales, études et productions disponibles.....	15
1.3.	Identifier les nouveaux besoins en compétences	18
2.	Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers	20
2.1.	Renouveler la façon de penser la promotion des activités et des métiers.....	20
2.2.	Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ.....	21
3.	Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation	24
3.1.	Caractériser l'offre de formation existante en lien avec les besoins en compétences liés aux mutations économiques des domaines d'activité du Campus	24
4.	Développer les mobilités à l'international.....	27
5.	Animer les relations entre les communautés éducatives et le monde professionnel.....	28
5.1.	Favoriser la connaissance des enseignants et des formateurs sur le Campus et ses enjeux.....	28
5.2.	Impliquer les deux communautés dans des échanges et des réflexions sur le développement du Campus.....	29
6.	Communication	31
6.1.	Communication autour du Campus.....	31
6.2.	Valoriser les actions du Campus à l'extérieur.....	33
IV.	Résultats produits et observables.....	34
V.	Enseignements et points de vigilance pour la suite	34
	Annexes.....	35

I. Historique et identité du Campus des Métiers et des Qualifications¹ Alimentation, Goût, Tourisme.

Le label Campus des Métiers et des Qualifications délivré par 4 ministères² pour 4 ans² et porté par les rectorats et les conseils régionaux vise l'accompagnement de l'évolution de l'offre de formation initiale et continue pour l'adapter aux besoins en compétences des entreprises sur un territoire.

Le lancement d'un appel à projets Campus des Métiers et des Qualifications en 2016 a réuni de nombreux acteurs autour du **rectorat de Dijon** et du **Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté** pour élaborer une réponse à cet appel à projets autour de l'agroalimentaire et du tourisme, filières structurantes pour la région. En effet, pour conforter son **potentiel touristique à l'international**, la Bourgogne-Franche-Comté s'appuie sur un **patrimoine culturel et gastronomique** et un **savoir-faire agroalimentaire** de renommée nationale et internationale. La **production** et la **transformation de produits d'excellence** sont soumises à de nombreuses évolutions comme l'aspiration des consommateurs pour une alimentation plus saine mêlant **savoir** et **bien-être**. De même, **les pratiques touristiques** évoluent et nécessitent une **forte adaptation** des professionnels aux attentes des consommateurs. Le développement du tourisme est par ailleurs fortement connecté au développement des produits locaux.

Sur demande de l'Etat, de la Région et de Dijon Métropole, CREATIV' mène depuis 2015 une action de GPECT Tourisme sur le bassin dijonnais. Les premiers résultats de l'action, ainsi que le démarrage d'une action de GPECT en Bourgogne sur les industries agroalimentaires ont pleinement légitimé la candidature de **CREATIV'** pour **animer le CMQ Alimentation, Goût, Tourisme** lors de l'attribution du label par le ministère en février 2017. C'est ainsi que la coordonnatrice du Campus recrutée au rectorat mi-septembre 2017 a été placée sous l'autorité fonctionnelle de Fabrice Rey, directeur de CREATIV' et également directeur du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme. On note, et nous le verrons largement dans la présentation des actions menées, que les actions **GPECT Tourisme** et **GPECT des Industries Agroalimentaires** nourrissent directement les travaux du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme et ont joué un rôle d'accélérateur dans le déroulé du plan d'actions.

II. Présentation de la stratégie et du plan d'actions.

Cette année d'activité du CMQ a permis :

- La poursuite de la rencontre avec les acteurs,
- La compréhension des modes de fonctionnement et l'identification de l'existant,
- Le recueil de leurs attentes vis-à-vis du CMQ,
- La mise en œuvre des premières actions.

¹ Afin de faciliter la lecture l'abréviation CMQ pour Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme sera utilisée dans la suite du texte.

² Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse, ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, ministère du Travail, de l'Emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social et ministère de l'Economie, de l'industrie et du numérique.

1. Rappel de la stratégie

Les objectifs généraux du CMQ :

- Contribuer au développement des filières agroalimentaire et tourisme structurantes pour l'économie régionale et l'emploi.
- Promouvoir l'enseignement professionnel et des filières agroalimentaire et tourisme auprès des jeunes et des familles.
- Faciliter l'insertion professionnelle des apprenants.
- Développer la mobilité internationale pour les élèves, les apprentis et les étudiants.
- Renforcer les coopérations entre le système éducatif et le monde économique.

La thématique « Alimentation, Goût, Tourisme » recouvre des activités diverses, des **modalités de production, de commercialisation et de consommation** variés ainsi qu'un grand nombre d'acteurs institutionnels et économiques rassemblés autour d'un large éventail de cultures professionnelles.

Aussi, dans un contexte de conventionnement du Campus sur 3 années, il a semblé nécessaire de définir les contours et le contenu de l'action de celui-ci avec la perspective d'atteindre des résultats concrets favorisant la reconnaissance et la légitimité de son action pour la pérenniser. Une première consultation des acteurs concernés a conduit à mieux circonscrire les champs d'action à investiguer en lien avec **les mutations en cours ou à venir des activités économiques et leur impact sur l'évolution du travail, des besoins en compétences et des organisations**. Ceci permettant de canaliser les travaux et de prioriser les actions.

Dans le même temps, de nombreuses démarches territoriales étant engagées pour accompagner les entreprises de ces secteurs, le Campus devra être en mesure de capitaliser sur ces initiatives.

A ce jour, et sans préjuger des autres problématiques qui pourraient émerger au cours des années à venir, les thématiques suivantes apparaissent comme prioritaires :

- La **relation client** dans une économie de services tournée vers le tourisme avec un **enjeu de commercialisation du territoire et de ses atouts** ;
- Le **numérique qui bouleverse de manière transversale les secteurs ciblés** (des modes de production dans l'agroalimentaire aux modes de consommation et de commercialisation dans le secteur du tourisme) ;
- La diététique avec **l'articulation entre alimentation, santé et bien-être** connectée aux modes locaux de production ;
- Les **métiers de la mise en tourisme pour mieux valoriser le patrimoine matériel et immatériel régional** ainsi que les produits d'excellence qui contribuent au rayonnement de la Bourgogne-Franche-Comté.

2. Le Plan d'actions

Arbre d'objectifs et d'indicateurs du plan d'action du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation Goût Tourisme.			
Objectifs stratégiques	Objectifs opérationnels	Réalisations	Indicateurs de réalisation et de résultats
0. Lancement et pilotage du Campus	0.1 Identifier et rencontrer les acteurs de l'écosystème	Rencontre et mobilisation des acteurs	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de rencontres auprès des acteurs • Typologie des acteurs • Cartographie de l'écosystème des acteurs • Attentes des acteurs vis-à-vis du CMQ • Propositions de contributions aux actions du CMQ • Satisfaction générale sur le lancement du CMQ
	0.2 Mettre en place la gouvernance du Campus	Mise en place : <ul style="list-style-type: none"> • Comité de pilotage ; • Présidence du Campus • Comité de pilotage inter-campus 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de comités de pilotage • Nombre de rencontres avec le président • Nombre de participants dans les instances de pilotage • Mission des instances • Satisfaction des acteurs • Evolution de la présence aux instances • Degré de portage des instances des Campus
	0.3 Coordonner le CMQ avec les autres Campus régionaux et sur les mêmes thématiques	Liste des actions communes à mener	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de rencontres inter-campus • Nombre d'actions communes inter-campus • Degré de pertinence des actions inter-campus (par rapport à action mono campus)
1. Anticiper l'impact des mutations techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences	1.1 Réalisation des investigations au sein des entreprises du secteur	Rencontre et interviews d'entreprises des secteurs du Campus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de rencontres entreprises • Typologie des entreprises rencontrées / répartition géographique
	1.2 Capitaliser sur les initiatives territoriales, études et productions disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux des démarches territoriales existantes • Complétude du diagnostic par des enquêtes qualitatives et mutualisation des résultats. • Production de notes thématiques en lien avec les mutations des métiers, des diplômes et des compétences attendues 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de rencontres entreprises • Nature des problématiques RH des entreprises • Nature des besoins en compétences des entreprises • Identification de compétences complémentaires et/ou communes entre les secteurs d'activités • Identification des mutations en cours dans les métiers exercés dans les entreprises • Identification de besoins en compétences non comblées des entreprises en termes de formations
	1.3 Identifier les nouveaux besoins en compétences	Synthèse et analyse des mutations économiques.	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de réunions de travail avec les partenaires • Validation par les acteurs des enjeux et des nouveaux besoins en compétences identifiés • Enjeux détaillés par filière pour le territoire • Nouveaux besoins en compétences identifiés
2. Faire évoluer les représentations pour	2.1 Renouveler la façon de penser la promotion des	Mettre en place une stratégie de promotion et de communication.	<ul style="list-style-type: none"> • Participation des différents acteurs du secteur du tourisme aux réunions sur la mise en œuvre de solutions autour de l'attractivité des métiers de la relation client

renforcer l'attractivité des métiers.	activités et des métiers		<ul style="list-style-type: none"> • Nouvel évènement ou nouvel outil de promotion des métiers de la relation client • Nombre d'établissements ayant eu connaissance de l'organisation de l'évènement • Nombre de participants à l'évènement de promotion des métiers, nombre d'élèves, apprentis, demandeurs d'emploi participants à l'évènement
	2.2 Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ	Accompagnement des établissements au développement d'outils de promotion des formations via la promotion des métiers	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des actions de promotion des formations relevant des champs d'activités couverts par le Campus existantes • Nombre de nouvelles actions proposées • Nature des actions mises en œuvre Satisfaction des acteurs
	2.3 Préparer la rencontre entre les jeunes et l'entreprise et l'entreprise et les jeunes	Accompagnement des responsables d'entreprises à l'intégration de nouveaux entrants (stagiaires, apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...)	<ul style="list-style-type: none"> • Mobilisation d'entreprises du secteur du tourisme autour des problématiques d'organisation du travail • Mobilisation des dispositifs et des financements autour de l'accompagnement RH des entreprises • Mise en place d'outils (formation, guides de bonnes pratiques, accompagnement...) pour les entreprises du secteur tourisme sur les problématiques liées à l'organisation du travail.
3. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation.	3.1 Caractériser l'offre de formation existante en lien avec les besoins en compétences liés aux mutations économiques des domaines d'activité du Campus	Cartographie de l'offre de formation existante.	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'acteurs rencontrés • Typologie des acteurs • Cartographie de l'offre de formation
		Analyse de l'offre de formation en adéquation avec les besoins en compétences du territoire.	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse AFOM de l'offre de formation existante en lien avec les enjeux prioritaires des domaines d'activités du Campus • Pistes d'actions pour l'évolution de l'offre de formation.
	3.2 Adapter, compléter et enrichir l'offre de formation existante en lien avec les nouveaux besoins en compétences du territoire.	Enrichissement de l'offre de formation et mise en cohérence de parcours de formation initiale ou continue.	<ul style="list-style-type: none"> • Modalités de formations innovantes • Nombre d'expérimentations effectuées • Nombre de secteurs concernés par les actions menées
4. Développer les mobilités à l'international des jeunes	4.1 Identifier les possibilités de mobilité à l'international	Etat des lieux des actions de mobilité existantes dans les établissements	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'établissements interrogés sur les actions et partenariats existants à l'international • Nombre d'établissements intégrant le groupe projet international • Plan d'action pour les mobilités à l'international
	4.2 Construire un projet de mobilité avec les établissements	Accompagnement d'établissements à la mise en place de mobilités	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'établissements bénéficiant de la démarche • Nombre d'enseignants bénéficiaires d'un programme de mobilité • Nombre de jeunes concernés potentiellement par l'action Nombre de jeunes bénéficiaires de la préparation linguistique au départ

			<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de jeunes qui effectuent une période d'apprentissage à l'étranger
5. Animer les relations entre les communautés éducatives/formatives et le monde professionnel	5.1 Favoriser la connaissance des enseignants et des formateurs sur le Campus et ses enjeux	Mobilisation des acteurs de la communauté formative et éducative autour des actions du Campus.	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'acteurs rencontrés • Typologie des acteurs rencontrés • Liste des problématiques soulevées par les interlocuteurs
	5.2 Impliquer les deux communautés dans des échanges et des réflexions sur le développement du Campus	Organisation de temps d'échanges et de partages de pratiques entre la communauté éducative et le monde professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de temps d'échanges proposés • Nombre d'enseignants et de formateurs participant aux temps d'échanges • Nombre de professionnels participant aux temps d'échanges • Typologie des acteurs • Nature des thématiques abordées dans les temps d'échanges.
6. Promotion du CMQ relation et communication interinstitutionnelle	6.1 Communication autour du Campus	Mettre en place une stratégie de promotion et de communication	Plan de communication du Campus
	6.2 Valoriser les actions du Campus à l'extérieur	Communication autour des actions du Campus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de citations du CMQ dans des articles de presse • Nombre de newsletter du CMQ • Nombre d'évènements auxquels le CMQ est associé

III. Détail de l'activité réalisée

Notice de lecture : la description de l'activité réalisée est présentée dans l'ordre du plan d'actions. Les tâches dont le démarrage est prévu pour la seconde année d'activité ne sont pas reprises dans la description de l'activité.

Dans la suite du texte les indicateurs mesurés apparaîtront sous la forme suivante :



0. Lancement et pilotage du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme

0.1. Identifier et rencontrer les acteurs de l'écosystème

Le dernier semestre de l'année 2017 avait déjà permis la rencontre avec un certain nombre d'acteurs de l'écosystème du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme. Ce travail s'est poursuivi durant le 1^{er} semestre 2018 dans le cadre de RDV physiques de présentation du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme, de son objet, de sa stratégie et des premières actions menées.

Les structures suivantes ont été rencontrées au cours de cette première année de fonctionnement :

Nombre et typologie des acteurs rencontrés

Acteurs de la formation initiale par la voie scolaire et par l'apprentissage :	Lycées professionnels, rencontres avec les proviseurs et/ou les DDFPT ³	Lycée Simone Weil (21)	12/11/2017
		Lycée Wittmer (71)	20/11/2017
		Lycée Vincenot (71)	21/11/2017
		Lycée Friant (39)	13/12/2017, 30/08/2018
		ENIL Bio (39)	20/12/2017
		Lycée Nodier (39)	12/02/2018
		Lycée polyvalent Le Castel (21)	05/02/2018 29/08/2018
		Lycée polyvalent Anna Judic (21)	07/03/2018
		Lycée des Métiers Vauban (89)	20/03/2018
		Lycée Polyvalent Clos Maire (21)	07/05/2018
		Lycée Toussaint Louverture (25)	16/05/2018
		Lycée Viticole de Beaune (21)	17/05/2018
		Lycée polyvalent Pierre Gilles de Gennes (58)	24/05/2018
		Lycée Polyvalent François Mitterrand (58)	28/05/2018
		Lycée du Sacré Cœur (71)	08/06/2018
		Lycée Pontarcher (70)	22/06/2018
		Lycée agricole Lucie Aubrac (71)	22/08/2018
Lycée Condé (25)	28/08/2018		

³ DDFPT – Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques.

	Lycée Lumière (70)	20/11/2018
CFA	Ecole des Métiers (ex CFA La Noue) (21)	09/11/2017 21/08/2017
	CIFA de l'Yonne (89)	09/11/2017
	IFRIA (21)	19/03/2018
	CFA de Marzy (58)	24/05/2018
	CFA Hilaire de Chardonnet (25)	23/08/2018
	CFA du Jura Gevingey (39)	23/08/2018
	Inspecteurs de l'éducation nationale en charge des filières de l'hôtellerie-restauration, du tourisme et de l'agroalimentaire	Académie de Dijon
Académie de Besançon		20/12/2017 20/02/2018 14/02/2018 08/03/2018
Enseignants	Intervention de présentation du CMQ dans le cadre d'une réunion de travail de 9 enseignants du Bac Pro Bio-industrie de Transformation des deux académies.	20/12/2017
Lycées agricoles	Présentation du CMQ aux 15 directeurs des lycées agricoles de BFC à Plombières-les-Dijon.	07/03/2018
Plateformes technologiques	Demi-journée de travail sur les plateformes technologiques organisée par la DAFPIC de Dijon	14/06/2018
Acteurs de l'enseignement supérieur et de la recherche	Agrosup	09/01/2018
	Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation	30/01/2018
	INRA	20/06/2018
Acteurs de la formation continue	CESAM	06/12/2017
	Umih Formation	12/12/2017
	Talent Campus	12/12/2017
	AFPA	19/12/2017
	4 conseillers en formation continue des GRETA des académies de Dijon et Besançon	24/01/2018 25/01/2018 23/03/2018 16/05/2018

		CAFOC ⁴	10/01/2018
		CNAM	30/01/2018
Acteurs des branches professionnelles en lien avec les champs d'activité couverts par le CMQ	Filière restauration, hôtellerie-tourisme, commerce	FORCO	11/09/2017
		Umih 21	11/09/2017
		Umih national	04/10/2018
		Agefos-PME	12/10/2017
		FAFIH	25/10/2017
		Ariq CHR ⁵	07/12/2017
		Umih ⁶ Bourgogne	16/01/2018
		Umih 39	17/01/2018
		Comité Régional du Tourisme	11/06/2018
	Filière agroalimentaire	Vitagora	14/11/2017
		Opcalim	19/01/2018
		Food Tech	31/01/2018
		AREA ⁷	22/03/2018
	Filière numérique	Syntec numérique	29/11/2017
		BFC Numérique	16/01/2018
		CCI 21	14/09/2018
	Acteurs institutionnels et du développement économique territorial	Autres CMQ de la région	14/09/2017
02/10/2017			
12/02/2018			
Dijon Développement		21/09/2017	
Pays Beaunois		18/10/2017	
Direccte		07/11/2017	
Conseil Régional		07/11/2017	
		05/11/2018	
Agence Economique Régionale		08/12/2017	
Pôle des microtechniques		15/12/2017	
DRAAF		09/01/2018	
GPPR ⁸		13/01/2018	
BFCare	26/01/2018		

⁴ CAFOC – Cellule Académique de Formation Continue.

⁵ Ariq CHR – Association régionale pour l'insertion par la qualification pour les Cafés, Hôtels, Restaurants.

⁶ Umih – Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière.

⁷ AREA – Association Régionale des Entreprises Alimentaires est issue du rapprochement entre les structures ARIA Bourgogne et ARIATT Franche-Comté.

⁸ GPPR – Groupement de Promotion des Produits Régionaux.

	Dijon Métropole	29/03/2018
	Maison de l'emploi de la Nièvre	03/05/2018
	CCI du Doubs	11/06/2018
	Chambre Régionale d'Agriculture	26/07/2018
	Pays du Charolais-Brionnais	27/06/2108

On note que pour la majorité des acteurs rencontrés, les Campus des Métiers et des Qualifications et leurs missions sont largement méconnus, ainsi il est difficile lors d'une première rencontre de recueillir des attentes vis-à-vis du CMQ. Pour les acteurs qui se sont exprimés les attentes sont de divers ordres et permettent d'alimenter le plan d'actions :

- **Mise en réseau des établissements** entre eux sur des thématiques spécifiques et organisation d'échanges de bonnes pratiques
- **Apport de connaissances et d'expertise extérieures** via le réseau de partenariat du campus et ses liens avec le monde économique
- **Expérimentations nouvelles** sur la promotion et l'attractivité des métiers

Attentes des acteurs

0.2. Mettre en place la gouvernance du CMQ

- **Mise en place du Conseil de perfectionnement**

La mise en place du Conseil de perfectionnement du CMQ a visé dans un premier la représentativité de **toutes les composantes du CMQ** Alimentation, Goût, Tourisme soit :

- Les lycées professionnels proposant des formations dans le secteur de l'agroalimentaire et de l'hôtellerie-restauration et du tourisme,
- Les lycées agricoles,
- Les plateformes technologiques,
- L'enseignement supérieur et la recherche,
- La formation continue,
- Le monde économique avec les branches professionnelles de l'agroalimentaire, du tourisme et du numérique
- Et enfin les institutionnels avec les représentants de l'Etat et des collectivités territoriales,

Le tout visant un équilibre des territoires représentés entre l'ex-Bourgogne et l'ex-Franche-Comté.

Une première réunion du Conseil de perfectionnement s'est tenue le 5 février 2018 et a réuni 27 personnes issues de 25 structures différentes⁹. Cette réunion a permis de :

- **Présenter le directeur et la coordinatrice du CMQ** aux personnes présentes ;

Nombre de comités de pilotages et personnes présentes

⁹ Voir en annexe 1, la liste des membres du Conseil de Perfectionnement élargi, les personnes présentes à la réunion du 5 février 2018 et celles présentes le 13 septembre 2018.

- **Partager la stratégie et le plan d'actions proposés** pour les trois premières années de fonctionnement du Campus ;
- **Présenter les actions réalisées** ;
- **Recueillir les besoins et attentes** des participants.

Missions du Conseil de Perfectionnement

Cette première réunion du Conseil de perfectionnement a mis en exergue la difficulté d'animer des échanges autour de la stratégie et du plan d'actions du CMQ avec plus d'une vingtaine de structures différentes représentées. A partir de ce constat, il a été décidé, en accord avec la DAFPIC de Dijon et le coordonnateur régional des CMQ, de réunir annuellement voire plus fréquemment si nécessaire, un **Conseil de perfectionnement restreint** afin de **piloter au plus près le plan d'actions** du CMQ.

La composition proposée pour le Conseil de perfectionnement restreint est la suivante :

- **Deux lycées** l'un représentant les lycées hôteliers et l'autre représentant le Réseau des établissements publics de formation agricole de Bourgogne-Franche-Comté,
- **L'université de Bourgogne** représentant l'enseignement supérieur et la recherche,
- **AREA et UMIH** pour les branches professionnelles,
- Et enfin le **Rectorat, le Conseil Régional et Dijon Métropole** pour les acteurs institutionnels.

Une première réunion de ce Conseil de perfectionnement restreint s'est tenue le 13 septembre 2018 et a réuni 13 personnes.

L'inauguration officielle du CMQ a eu lieu le 20 septembre 2018 et

• **Mise en place de la présidence du CMQ**

Par ailleurs, lors de la réunion du 5 février la candidature de **M.Franchini, hôtelier-restaurateur et président de l'Umih 39**, a été proposée pour la **présidence du CMQ**. Cette proposition a ensuite été transmise à la Rectrice de l'académie de Dijon ainsi qu'au recteur de Région académique afin que M.Franchini soit officiellement nommé Président du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme.

Nombre de rencontres avec le Président du CMQ

Au cours de l'année 2018, la coordinatrice et M.Franchini ont régulièrement fait le point sur l'avancement des actions menées lors de rencontres physiques (17/01 ; 23/01 ; 07/06 ; 19/06 ; 16/08 ; 28/08 ; 26/09 et le 29/10) ou de points d'actualités échangés par mail (11/05).

• **Mise en place d'un Comité de pilotage inter-Campus**

Durant l'année, plusieurs réunions inter-campus régionaux ont permis d'échanger sur les pratiques, actions de chacun et projets à mener en inter-campus (14/09/17 ; 06/02/18 ; 12/02/18 ; 12/03/18 ; 19/09/18 ; 06/11/18 et le 28/11/18). Suite à sa nomination en tant que coordonnateur régional des CMQ, M.Mainguenaud a également réuni un comité de pilotage régional des CMQ, instance qui s'est réunie trois fois au cours de la période : le 24/04/18 ; le 20/06/18 et le 23/10/2018.

Ces rencontres permettent la mise en œuvre d'actions communes ex : rédaction d'une fiche action commune aux différents CMQ dans le cadre du PRIC.

0.3. Coordonner le CMQ avec les autres Campus régionaux et sur les mêmes thématiques



Nombre de rencontres
inter-campus

Plusieurs temps de travail ont permis aux campus régionaux d'envisager des actions communes comme celles en lien avec le parcours avenir par exemple (voir Axe 2 – parcours avenir).

Des échanges bilatéraux avec des CMQ d'autres régions (CMQ Hub aéroportuaire et échanges internationaux de Roissy le 01/12/17, CMQ Tourisme, Hôtellerie, Restauration de Nice le 15/11/17 et CMQ Hôtellerie et Tourisme de Montagne le 16/11/17) ainsi qu'un séminaire national des CMQ qui a eu lieu les 27 et 28/03/18 ont permis d'échanger sur les bonnes pratiques avec les coordonnateurs de CMQ labellisés depuis les premières vagues de labellisation mais également avec les CMQ engagés sur les mêmes filières d'activité.

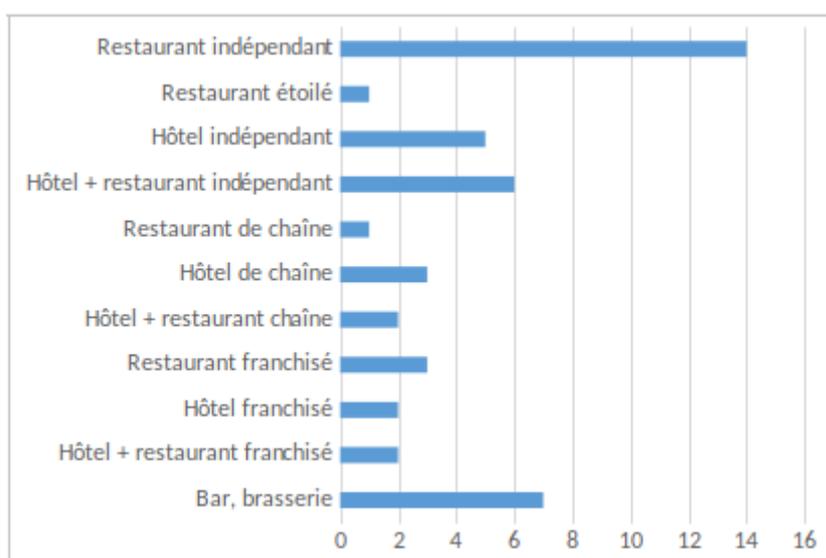
1. Anticiper l'impact des mutations techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences

Remarque préalable : dans le cadre de ce premier axe de travail, des travaux concernant le secteur du tourisme et celui de l'agroalimentaire ont été conduits parallèlement avec des stades d'avancement différents sur ces deux champs d'activité. En effet, les travaux sur la GPECT Tourisme ont débuté au sein de Creativ' en amont de la labellisation du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme. Ceux concernant la GPECT des Industries Agroalimentaires ont débuté en juillet 2017. Ainsi, dans la suite du texte, les travaux concernant les deux secteurs seront décrits distinctement.

1.1. Réalisation des investigations au sein des entreprises du secteur

• Rencontres et interviews des entreprises du secteur du tourisme

Deux enquêtes, dans le cadre des projets de GPECT¹⁰ Tourisme sur le bassin dijonnais d'une part et de GPECT multi secteur sur le Pays Beaunois d'autre part, ont permis la réalisation de **64 entretiens** auprès d'établissements de **l'hôtellerie-restauration**, d'entreprises du **commerce** du secteur du centre-ville de Dijon et de Beaune et d'**offices du tourisme** de la région Bourgogne-Franche-Comté au cours de l'année 2016. Le CMQ bénéficie pour ses actions des résultats de ces travaux.



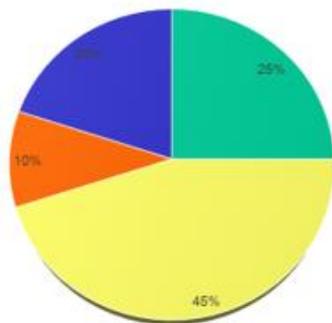
Typologie des entreprises rencontrées

• Rencontres et interviews des entreprises du secteur de l'agroalimentaire

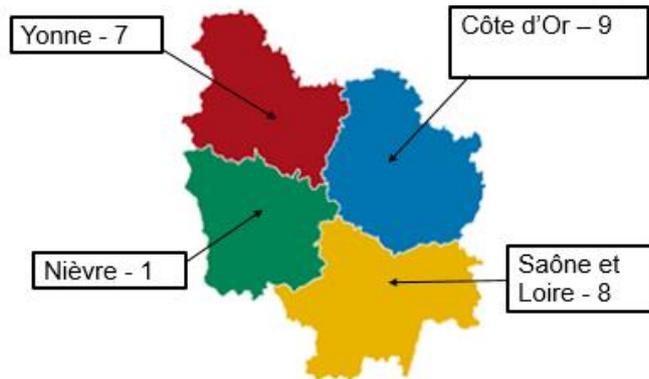
Dans le cadre du projet de GPECT sur les Industries Agroalimentaires mené par Creativ' en partenariat avec l'AREA, les maisons de l'emploi de la Nièvre et d'Auxerre et le Pays Beaunois, **25 entretiens semi-directifs** ont été réalisés auprès de dirigeants ou de responsables des ressources humaines. La prise de RDV pour ces entretiens avec les entreprises a été particulièrement difficile et chronophage, les dirigeants et responsables ressources humaines de cette filière étant peu disponibles pour ce type d'enquête.

Les secteurs d'activité des entreprises rencontrées et leur répartition géographique est la suivante :

¹⁰ Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences Territoriales.



- Industrie de la viande
- Industrie laitière
- Produits à base de céréales
- Sucre, thé, café, plats préparés



Typologie des entreprises rencontrées et répartition géographique

1.2. Capitaliser sur les initiatives territoriales, études et productions disponibles

- **Etat des lieux des démarches territoriales existantes, complétude du diagnostic par des enquêtes qualitatives et mutualisation des résultats.**

Concernant le secteur du tourisme, le contenu des entretiens réalisés en entreprise a été complété par les actions suivantes :

- Une activité de **veille** sur les événements et parution d'études sur le secteur telles que « Evolution des modes de consommation et de la relation client dans les métiers de service – Quelle relation client en 2015 ? ».
- Co-animation avec la chargée de projet de la GPECT Tourisme de Creativ' de **temps de travail avec un groupe d'entreprises** de l'hôtellerie-restauration et du commerce pour approfondir la question des compétences.
- Animation d'une session d'échanges sur les métiers de l'hôtellerie aux côtés de l'Ariq CHRD le 21/11/18.

Concernant le secteur de l'agroalimentaire, les entretiens réalisés au sein des entreprises dans le cadre des deux projets de GPECT du Pays Beaunois et le projet de GPECT des Industries Agroalimentaires sur le territoire de la Bourgogne ont été complétés par différents travaux :

- **Veille** sur les travaux et productions existantes en région et hors région :
 - Revue des études sectorielles existantes : études EMFOR, analyse sectorielle de la filière agroalimentaire en Franche-Comté par l'Agence d'Intelligence Economique de Franche-Comté, études et diagnostics sectoriels nationaux...
 - Participation au forum de Vitagora « Révolution numérique et mutation des entreprises agroalimentaires » le 06/06/18 ;
 - Participation au colloque « Nutrition santé » le 13/09/18 à l'université de Dijon.
- **Echanges** approfondis avec les **acteurs locaux de la branche professionnelle et d'autres acteurs du développement économique territorial** :

- BFC Numérique, rencontre avec la chargée de mission de la structure et la personne chargée de mission sur la transition numérique au sein du Conseil Régional le 16/01/2018 ;
- OPCALIM, réunion de travail avec la déléguée régionale et les 3 conseillers formation pour la région Bourgogne-Franche-Comté le 19/01/18 ;
- AREA, temps de travail avec la responsable formation et une chargée de mission sur les problématiques ressources humaines le 31/05/18 ;
- Echanges téléphoniques avec des **experts du secteur de l'agroalimentaire hors région** :
 - Rémi Keleuyian, chercheur en gestion des ressources humaines à l'université de Caen les 05/12/17 et 26/04/18 ;
 - Laurent Haon, directeur de l'IFRIA Centre-Val de Loire le 27/02/18 ;
 - Martine Huyon, consultante et chercheuse au sein du Groupe Amnyos le 04/05/18.
- Suivi en mai/juin 2018 du SPOC¹¹ « Dans le secteur alimentaire, le digital : c'est primordial ! » proposé par France Université Numérique et 6 OPCA dont Opcalim.

Ces différents travaux ainsi que les entretiens menés au sein des entreprises ont permis la présentation d'un **rapport d'enquête GPECT sur les Industries Agroalimentaires** au Comité de pilotage du projet le 22/03/18 et aux entreprises du secteur agroalimentaire le 29/06/18.

- **Production de notes thématiques en lien avec les mutations des métiers, des diplômes et des compétences attendues**

Concernant le secteur du tourisme, les travaux menés dans le cadre du projet de GPECT Tourisme ont permis de dégager des problématiques ressources humaines rencontrées dans les métiers de la relation client dans le secteur du tourisme¹² à mettre en lien avec l'évolution du marché de l'emploi régional.

- Données de cadrage sur l'évolution du secteur et le marché du travail régional. On relève les éléments suivants :
 - **Une tendance de fonds de la tertiarisation de l'emploi** que l'on retrouve au niveau des métiers de la relation client dans le secteur du tourisme avec l'augmentation des niveaux de diplôme, la féminisation des emplois et l'augmentation de la proportion des contrats à temps partiels ;
 - **Un marché de l'emploi régional dynamique** qui se traduit par une augmentation du nombre d'embauches de 13,9% de 2017 par rapport à 2016. Cependant, on note que parmi les embauches 7% sont des CDI et, parallèlement, l'emploi intérimaire progresse fortement particulièrement dans les métiers de service ;
- Les spécificités du secteur de l'hôtellerie-restauration :

¹¹ SPOC – Small Private Online Course, formation en ligne.

¹² Dans le cadre de cette étude, les métiers de la relation client dans le secteur du tourisme sont : les métiers du service en restauration, la réception en hôtellerie, l'accueil en office du tourisme, la vente en commerce de centre-ville.

- Des **établissements de petite taille**, 9 établissements sur 10 comptent moins de 10 salariés ;
- Une **sous-représentation des CDI** par rapport aux autres secteurs (78% contre 85,3% tous secteurs confondus) ;
- Une **surreprésentation des contrats courts**, le secteur représente 3,3% de l'emploi mais 18% des DPAE¹³ dont 75% de moins d'un mois ;
- Des **salariés volatiles**. En effet, 21% des salariés du secteur en 2012 ne travaillaient pas dans le secteur l'année précédente.

Les entretiens réalisés auprès des entreprises ont fait ressortir les **problématiques ressources humaines** suivantes :

- Des **difficultés de recrutement et de fidélisation** du personnel ;
- Des **exigences fortes en termes de compétences et d'expérience** de la part des employeurs pour des postes complexes mais peu valorisés financièrement et en termes d'image ;
- Des TPE peu structurées d'un point de vue RH.

Nature des problématiques RH des entreprises

Le travail mené a permis l'élaboration d'un **Tronc Commun d'Activités** (voir schéma ci-dessous) entre les différents secteurs des métiers de la relation client dans l'hôtellerie, la restauration, le commerce et les offices de tourisme. On retrouve des compétences communes à mobiliser en dehors de la technicité propre à chaque métier autour des activités suivantes :

- Information/Orientation/Accueil ;
- Communication ;
- Commercialisation.

Nature des besoins en compétences et identification de compétences complémentaires et/ou communes entre les secteurs d'activités

Information/Orientation/Accueil	Communication	Commercialisation	Technicité métier - exemple Service en salle
- Connaissance des produits - Connaissance de l'offre culturelle et patrimoniale du territoire - Connaissance du vignoble et des vins - Connaissance de l'offre d'accueil	- Bon relationnel - Bonne présentation	- Analyser la demande - Détecter les besoins - Conseiller - Savoir vendre	- dresser les tables - accueillir les clients - prendre les commandes - servir les clients - encaisser - débarrasser et nettoyer les tables...

Qui demandent des aptitudes

- D'être à l'écoute - De s'adapter aux clients - D'être réactif et pro actif - D'avoir une bonne mémoire - De maîtriser l'anglais - De savoir travailler sous pression - De savoir travailler en équipe	=	savoir gérer des situations complexes et toujours inédites
---	---	---

Et qui s'inscrivent dans une organisation du travail souvent complexe

- Une culture et des codes propres à chaque entreprise - Un travail en coupure et sur des amplitudes larges - Être disponible - Changements de collaborateurs récurrents

¹³ DPAE – Déclaration Préalable A l'Embauche.

Identification des mutations
en cours dans les métiers
exercés dans les entreprises

L'enquête menée auprès des entreprises fait ressortir la **place croissante du numérique dans la construction et la commercialisation** de l'offre de service mais également l'arrivée de **nouvelles clientèles plus diversifiées, plus exigeantes** et en attente d'une offre de service renouvelée. Le numérique impacte également les techniques métiers et l'organisation du travail : le temps dégagé par l'encaissement en ligne dans les hôtels permet, par exemple, aux réceptionnistes de passer du temps avec les clients pour leur présenter l'offre de service de l'établissement ou les renseigner sur le patrimoine local.

Concernant le secteur de l'agroalimentaire, les entretiens menés auprès des entreprises et les travaux de veille effectués permettent de dégager les éléments suivants en lien avec la **gestion des ressources humaines et les mutations des métiers** au sein des entreprises de l'agroalimentaire en Bourgogne :

- **L'automatisation croissante** des tâches qui implique :
 - Une **polyvalence accrue** de la part des salariés
 - La **quasi-disparition des postes d'ouvriers non qualifiés**
 - L'importance croissante des postes de conducteurs de ligne avec des compétences en maintenance.
- **Des difficultés de recrutement** pour les postes de production qui relèvent de plusieurs facteurs :
 - Des conditions de travail difficiles en production
 - Un manque d'attractivité de la filière industrielle agroalimentaire
 - Une exigence forte des employeurs sur le « savoir-être »
- Une **relation école-entreprise distendue** avec un manque de lien entre les entreprises et les formations par la voie scolaire de niveaux V et de niveaux IV.

Identification des mutations en cours dans les métiers exercés dans les entreprises

1.3. Identifier les nouveaux besoins en compétences

Concernant le secteur du tourisme, les éléments de diagnostic sur les mutations des métiers identifiés ci-dessus ont été co-construits avec les partenaires impliqués dans le projet de GPECT Tourisme et notamment les OPCA : Fafih, Agefos-PME, Forco (réunions du 12/10/17, du 12/12/2017, du 09/02/18 et du 15/05/18) et plus largement validés par les membres du Comité de pilotage du projet piloté par Créativ' comme la MASCOT¹⁴, le CRT¹⁵, le Conseil Régional, la Direccte, l'Umih Bourgogne, l'Ecole des Métiers... Des réunions du comité de pilotage se sont tenues avant septembre 2017 et le 18/12/2017.

Les grands enjeux des métiers de la relation-client dans le secteur du tourisme sur le territoire en termes de compétences peuvent être synthétisés de la manière suivante :

- La **polyvalence** des salariés et des demandeurs d'emplois intersectorielle ;

Nbre de réunions de travail et validation des enjeux identifiés

¹⁴ MASCOT - Mission d'Accompagnement, de Soutien et de Conseil aux Offices du Tourisme.

¹⁵ CRT – Comité Régional du Tourisme

- **L'adaptation aux différents types de clientèles** en intégrant la dimension interculturelle ;
- La **commercialisation en lien avec les nouveaux outils** digitaux ;
- **Les langues étrangères** pour l'accueil d'une clientèle internationale ;
- **La connaissance de l'histoire locale et régionale, du patrimoine culturel, des produits du terroir et de l'offre touristique de proximité** ;
- La **communication** qui implique la capacité des salariés à se mettre en scène et avoir des postures adaptées aux clients dans des situations complexes.

Enjeux pour la filière
tourisme et besoins en
compétences identifiés

Concernant le secteur de l'agroalimentaire, la synthèse des entretiens auprès des entreprises a également été co-construite avec les partenaires impliqués dans le projet de GPECT des Industries Agroalimentaires soit Créativ', AREA, le Conseil Régional, la Direccte, la Maison de l'emploi de la Nièvre, la Maison de l'emploi d'Auxerre. Deux comités de pilotages (les 10/10/17 et 22/03/2018) ont permis de valider l'analyse proposée.

Nbre de réunions de
travail et validation
des enjeux identifiés

L'analyse pour l'industrie agroalimentaire est insuffisamment aboutie dans le cadre des travaux menés mais on peut d'ores et déjà indiquer que les grands enjeux pour ce secteur sont liés :

- A l'**attractivité des métiers** via notamment une visibilité accrue de la filière ;
- La **montée en compétence pour les postes de production avec des compétences renforcées en maintenance** ;
- Une **relation école-entreprise** à développer pour les formations professionnelles par la voie scolaire celles-ci ne représentant pas à l'heure actuelle un vivier de candidatures pour les entreprises du secteur ;
- La **transition numérique** pour des entreprises qui n'identifient pas le numérique comme un enjeu pour leur développement.

2. Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers

2.1. Renouveler la façon de penser la promotion des activités et des métiers

Dans le cadre du projet de GPECT Tourisme mené par Créativ', une réflexion est en cours pour renouveler la façon de penser la promotion de la formation et des activités en proposant aux visiteurs un salon innovant sur les métiers de la relation client.

L'objectif serait de proposer des expériences permettant aux visiteurs (jeunes en formation, demandeurs d'emploi, salariés, familles) **de prendre connaissance des métiers à partir des compétences à acquérir pour les exercer** :

- En travaillant tout autant l'**attractivité des métiers que celle de la formation et en proposant des modalités pédagogiques d'apprentissage nouvelles** ;
- En s'appuyant sur l'**excellence de la destination des climats et de son histoire** pour promouvoir le rôle fondamental des métiers de la relation client dans le rayonnement et l'attractivité du territoire.

Cet évènement se tiendrait sous les halles de Dijon et s'organiserait autour de pôles de découverte auxquels répondraient des modules de formation proposant des modalités d'apprentissage s'appuyant sur trois leviers : la **mise en situation professionnelle**, l'**apprentissage par le plaisir** et le **recours à des technologies innovantes** en lien avec les jeux vidéo par exemple.



Afin de concrétiser le projet, Créativ', les organismes de formation Manzalab, Talent Campus et des organismes de formation locaux ont préparé une **réponse à appel à projets du PIC¹⁶** afin d'obtenir des financements pour poursuivre les investigations. Ainsi, une réponse portée par l'Ecole des Métiers à l'appel à projets Prépa-apprentissage a été déposée le 10 décembre 2018 auprès de la Caisse des Dépôts. Une réponse positive dans ce cadre permettrait le financement d'une partie du développement de ces modules de formation.

¹⁶ PIC – Plan d'Investissement dans les Compétences.

Parallèlement, 4 expérimentations ont été menées à l'automne 2018 jusqu'à début 2019 pour tester la modalité du théâtre forum comme outil pour travailler sur des situations complexes de relation client.

Ces sessions ont eu lieu :

- Le 16 octobre au Lycée Viticole de Beaune où deux groupes d'une quinzaine d'élèves de BTS technico-commercial ont retravaillé des situations vécues de conflits avec des clients. Dans l'un des groupes, deux réceptionnistes d'un hôtel de Beaune ont également participé permettant ainsi une mixité des publics ;
- Le 14 novembre à l'Ecole des Métiers de Dijon, la session a réuni 45 personnes réparties en deux groupes mixant des professionnels de l'hôtellerie-restauration, des apprentis de BTS Hôtellerie-restauration, de CAP Commercialisation et service en restauration, de Bac pro, de Brevet Professionnel ainsi que des enseignants de l'Ecole des Métiers ;
- Le 5 décembre à la Mission Locale de Dijon, un groupe de 22 personnes dont 10 jeunes suivis par la mission locale, des professionnels de l'hôtellerie-restauration, des conseillers mission locale et des enseignants ont travaillé sur des situations complexes de relation avec des clients.
- Une dernière session d'expérimentation est prévue fin janvier 2019 au Lycée professionnel Simone Weil avec des élèves de Bac Pro Accueil Relation Clients Usagers et des professionnels.

L'objectif de ces sessions d'expérimentation est de tester le théâtre forum comme une modalité d'apprentissage pour gérer les situations complexes de relation avec les clients en proposant des groupes mixtes d'élèves en formation et de salariés en activité. L'évaluation des premiers résultats de ces expérimentations sont en cours mais on peut d'ores et déjà signaler une vraie richesse des échanges entre apprenants et professionnels lors de ces sessions.

2.2. Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ

Par ailleurs, préalablement à la mise en place d'actions de promotion et de communication sur les métiers des filières du CMQ, il a été décidé de repérer les outils déjà existants dans l'objectif de **s'inscrire dans les cadres existants** :

- Carrefour Jeunes chercheurs entreprises. Le 25/01/18, s'est tenu un carrefour « Science et technique au service de l'alimentation durable : des métiers à découvrir » organisé par le service CREE¹⁷ du rectorat, l'AER et Agrosup. Cet événement a réuni 63 élèves (1ère et terminale S, terminale ST2S et de BTS STA¹⁸). 3 entreprises ont participé à la manifestation : Eurogerm, Vect'oeur et Urbanleaf.
- Le parcours avenir. Ce dispositif est une excellente opportunité de travailler avec les établissements scolaires sur des outils et méthodes pour la mise en œuvre d'actions en lien avec les filières des CMQ. En effet, 4 collèges ont été interrogés au cours du 1er semestre 2018 (Félix Tisserand à Nuits Saint Georges, Le Parc à Dijon, Carnot à Dijon et Philippe Rameau à



Actions de promotion des formations des filières du CMQ

¹⁷ CREE – Service Conseil Relation Ecole Entreprise.

¹⁸ BTS STA – Sciences et Technologies de l'Aliment.

Dijon) et il s'avère que le degré d'avancement des établissements sur la mise en place du parcours avenir est très hétérogène.

L'élaboration d'une carte mentale a permis d'identifier des thématiques de travail possibles pour les établissements en lien avec les champs d'activités alimentation, goût, tourisme. Ces travaux préparatoires ont précédé des actions expérimentales au sein de 3 établissements au cours de l'année scolaire 2018-2019 :

- Collège Rameau de Fontaine d'Ouche : 3 rencontres avec deux enseignants du collège en charge des parcours « excellence » et « réussite » au sein de l'établissement ont permis la présentation sous forme ludique à 56 élèves du collège (4 groupes de 14 élèves) de 3 métiers de l'agroalimentaire : opérateur de production, technicien qualité et technicien maintenance. Cette action a été menée en partenariat avec OPCALIM et IFRIA les 2 octobre et 13 novembre 2018 ;
- Collège Félix Tisserand de Nuits Saint Georges : mise en place du projet « Le sirop de demain » en lien avec l'entreprise Vedrenne. Ce projet mobilise les 22 élèves d'une classe de 6^{ème} et 7 de leurs enseignants autour de la conception d'un nouveau sirop pour les adolescents. Le déroulement du projet est ponctué par deux visites de l'entreprise l'une orientée autour de la chaîne de production de la récolte des fruits jusqu'à l'expédition des produits et l'autre plutôt orientée autour des métiers de l'entreprise. Ce projet est actuellement en cours et les élèves restitueront leurs travaux à l'entreprise en avril 2019 ;
- Collège Le Chapitre à Chenôve : des travaux préparatoires sont en cours pour le montage d'une journée Lab'collégien destinée aux élèves de 3^{ème} du parcours excellence au 1^{er} trimestre 2018. Le CMQ s'appuierait pour mener cette action sur « Tous entrepreneurs », une structure qui propose un programme pédagogique innovant destiné aux lycées et intitulé « Start up lycée ».



Nouvelles
actions
proposées

Le CMQ souhaite en fin d'année scolaire, évaluer et modéliser les actions menées afin de pouvoir les proposer de manière plus large à d'autres collèges de la région. Il est également prévu de capitaliser les actions menées avec celles que proposent les deux autres CMQ bourguignons dans le cadre du parcours avenir.

- Le catalogue du service CREE « Education, économie – Un partenariat pour l'avenir ». Le CMQ a sollicité ses partenaires du monde économique afin qu'ils proposent une ou deux fiches actions en lien avec les secteurs de l'agroalimentaire et de l'hôtellerie-restauration. En effet, ces deux secteurs sont assez peu représentés dans le catalogue (2 actions sur l'hôtellerie –restauration sur les 4 départements et pas d'actions concernant le secteur agroalimentaire). Grâce à la mise en relation des partenaires du monde économique avec le service CREE, le catalogue 2018-2019 compte 14 actions réparties sur les 4 départements en lien avec l'alimentation et la restauration.
- Le week-end gourmand du Chat Perché. Il s'agit d'un évènement annuel de promotion des métiers de la production des produits du terroir jusqu'au service en salle en passant par leur transformation en cuisine. Cet évènement se tient à Dole et la journée du vendredi est consacrée à l'accueil des scolaires pour leur faire découvrir les métiers et l'offre de formation territoriale en lien avec ces métiers. L'objectif du CMQ, qui a exposé sur un stand à cette occasion le 21 septembre, était de

faire connaître la manifestation aux acteurs du territoire de l'ex-Bourgogne. On note que deux classes de collège de l'académie de Dijon se sont rendues à l'évènement : un collège de Dijon et un collège d'Auxonne.

- La semaine école-entreprise. Dans le cadre de cet évènement national, le CMQ a animé à Dijon aux côtés de l'ARIQ CHRD un temps d'échange le 21 novembre sur les métiers de l'hôtellerie-restauration à destination des enseignants et des personnels en charge de l'orientation au sein des établissements scolaires. 7 personnes ont été concernés et ont pu échanger avec des professionnels de l'hôtellerie-restauration sur les conditions de travail, leur parcours, les évolutions de carrière possible dans ces métiers et le CMQ a pu apporter un éclairage sur le marché du travail et de l'emploi dans ce secteur sur le territoire et les attentes des professionnels en termes de compétences sur les métiers de la relation-client.

3. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation

3.1. Caractériser l'offre de formation existante en lien avec les besoins en compétences liés aux mutations économiques des domaines d'activité du Campus

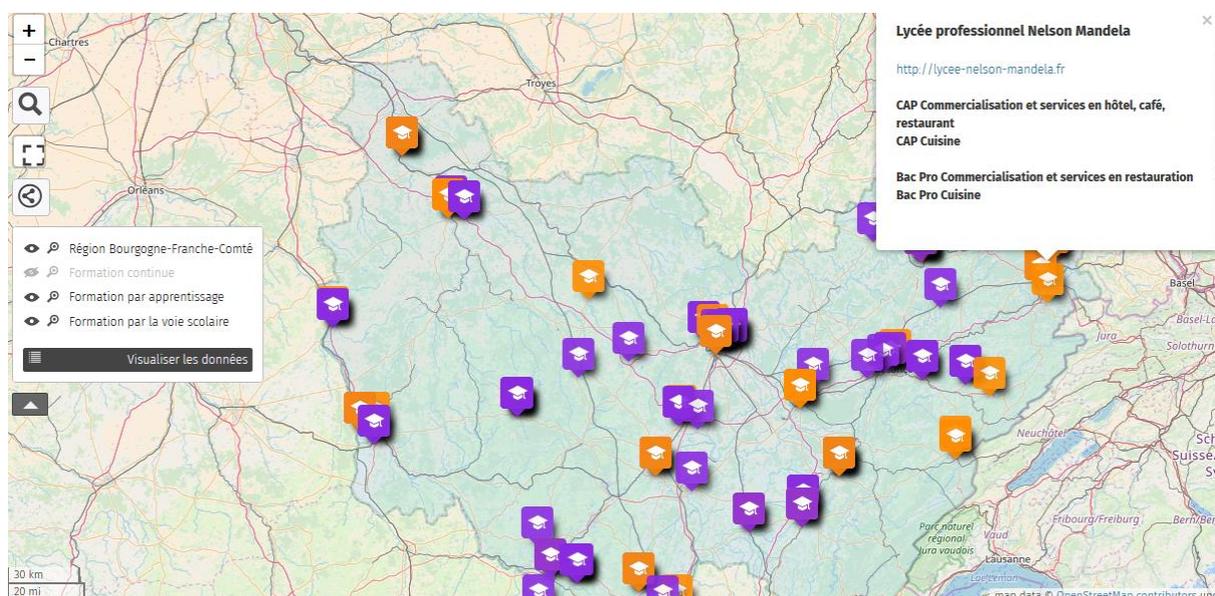
- Cartographie de l'offre de formation existante

La cartographie de l'offre de formation existante sur le territoire Bourgogne-Franche-Comté est en cours de finalisation. **L'enjeu est de concrétiser le CMQ pour les apprenants en proposant un objet visuel qui sera sur la page internet du site du campus.** Cette carte interactive permettra de filtrer les formations des filières Alimentation, Goût, Tourisme via les statuts des apprenants :

Cartographie de l'offre de formation

- Voie scolaire ;
- Apprentissage ;
- Formation continue.

L'étiquette de chaque établissement permettra de visualiser l'offre de formation proposée et d'accéder via un lien au site internet de l'établissement.



Dans un second temps, il est prévu d'avoir une visualisation des formations par niveau de formation (du niveau V au niveau I) afin d'imaginer des parcours de formation possibles entre différents établissements.

Plus de 94 établissements de formation ont été répertoriés dans le cadre de ce travail et les formations qu'ils proposent classées selon qu'elles sont dispensées par la voie scolaire, l'apprentissage ou la formation continue.

Nombre et typologie des acteurs

- Analyse de l'offre de formation en adéquation avec les besoins en compétences du territoire.

Concernant le secteur du tourisme, dans le cadre du projet de GPECT Tourisme une analyse AFOM¹⁹ de l'offre de formation existante sur le territoire du bassin dijonnais a été produite et a servi de base à l'analyse sur l'évolution du contenu des formations proposées sur le territoire.

Cette analyse met en exergue la **nécessité d'approfondir l'apprentissage de certaines compétences insuffisamment développées dans l'offre de formation territoriale**. En synthèse on peut retenir que dans un contexte d'accroissement des exigences des professionnels, il y a un véritable enjeu pour les établissements de formation de travailler de manière plus approfondie :

- Sur la **contextualisation des formations à l'environnement de l'établissement** pour apporter de la connaissance sur les grands segments de **l'offre touristique du territoire, son histoire, son patrimoine, ses produits** via par exemple des applications numériques en micro-learning ;
- Sur la **digitalisation des gestes métiers liés à la commercialisation et la communication** car il s'agit d'un enjeu fort d'insertion professionnelle des jeunes ;
- Et enfin, sur la **qualité de la relation client en lien avec le développement des compétences commerciales, sociales, relationnelles et émotionnelles** (soft skills).



Pistes d'évolutions
de la carte des
formations

Une note intitulée « Avis Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme – Carte des formations » a été remise au DAFPIC de l'académie de Dijon, au coordonnateur des CMQ sur la région BFC ainsi qu'aux inspecteurs des deux académies en charge de la filière tourisme.

Le travail en cours sur l'expérimentation de l'utilisation du théâtre forum et l'identification par les apprenants de leviers d'actions dans le cadre d'une relation avec un client vise à évaluer si l'introduction de ce type de modalités d'apprentissage dans le cadre des formations dispensées en région serait pertinent pour répondre au besoin identifié pour les établissements de travailler de manière plus approfondie sur la qualité de la relation client en lien avec le développement des soft skills.

Concernant le secteur de l'agroalimentaire, une note d'opportunité pour l'ouverture d'un BTS diététique au sein du lycée Simone Weil de Dijon a été produite. Dans ce cadre, une recherche documentaire a été complétée par 12 entretiens téléphoniques avec les acteurs suivants : 5 entreprises de restauration collective de Bourgogne, le CHU de Dijon, Restau'co et 2 organismes de formation ont été interrogés.

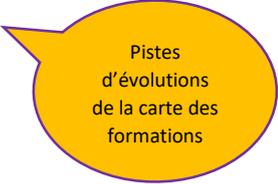
En synthèse l'avis proposé par le CMQ a été le suivant :

- Malgré le fait que la formation BTS Diététique ne soit pas proposée actuellement sur le territoire de la Bourgogne, les employeurs ne rencontrent pas de difficultés pour recruter des diététiciens.
- Par ailleurs, on note du côté des professionnels (hors restauration collective) une véritable **attente d'évolution du contenu du référentiel de la formation BTS Diététique**.

Préconisations :

¹⁹ Analyse AFOM (ou SWOT en anglais) = Atouts Faiblesses Opportunités et Menaces.

- Dans l'attente d'un éventuel remaniement du référentiel du BTS Diététique, une première piste d'action serait **d'orienter les étudiants** qui souhaiteraient exercer le métier de diététicien en lien avec du public **vers un complément de formation** de type :
- **Diplôme Universitaire de psychologie et pédagogie du comportement alimentaire** - Université de Bourgogne;
- **Licence professionnelle métiers de la santé** : nutrition, alimentation - ce diplôme n'est pas proposé sur la région Bourgogne-Franche-Comté mais est dispensé à Lyon, Béthune, Rennes, Montpellier...
- Une seconde piste de travail à moyen terme pourrait être de **faire le lien entre les compétences requises pour occuper la fonction de chef gérant et le contenu de la formation BTS Diététique** afin de compléter celle-ci par des modules complémentaires.



Pistes
d'évolutions
de la carte des
formations

4. Développer les mobilités à l'international

4.1. Identifier les possibilités de mobilité à l'international

- **Etat des lieux des actions de mobilité existantes dans les établissements.**
- Sur cet axe, le CMQ a échangé avec 16 établissements scolaires, 4 CFA et 1 établissement de l'enseignement supérieur de la région sur les actions menées à l'international, les partenariats existants et les projets des établissements en lien avec cette thématique. Le CMQ a également rencontré les DAREIC des deux académies ainsi que la personne en charge de l'international au sein du GIP FTLV Bourgogne. Les premiers éléments d'analyse que l'on peut formuler sont les suivants :
 - Le **niveau de maîtrise en anglais des jeunes en sortie de formation professionnelle de niveau IV et V est globalement insuffisant** pour satisfaire les exigences des professionnels pour les métiers de la relation client dans le secteur du tourisme ;
 - Les **mobilités à l'étranger des élèves ou des apprentis** quand elles sont pratiquées, **restent modestes en termes de volumétrie** et la majorité des apprenants n'a pas accès à cette possibilité a fortiori pour les bas niveaux de qualification.

Nbre d'établissements interrogés sur les actions et partenariats existants à l'international

Ces deux éléments posent la question de la **capacité de la voie professionnelle** particulièrement au niveau V à **accompagner les jeunes vers le monde professionnel** d'une part et cela pose la question de la stratégie et des **ressources humaines et financières allouées** pour permettre le développement des mobilités au cours du parcours de formation initial par la voie scolaire ou via l'apprentissage d'autre part.

- Autres actions :
 - **Production d'une lettre de soutien** au projet « Coopération internationale avec la province du Cap occidental en Afrique du Sud dans le cadre de la formation tout au long de la vie » déposé par les lycées Le Castel et Hyacinthe Friant auprès du ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.
 - **Choix de valoriser** via l'animation d'une émission de radio Objectif Croissance sur RCF Bourgogne de la **FCIL²⁰ Classe Européenne Arts de la table** proposée au Lycée François Mitterrand de Château-Chinon. En effet, cette formation résolument tournée vers l'international et répondant aux besoins de développement des compétences en langues étrangères dans les métiers de l'hôtellerie-restauration est méconnue au niveau régional par les apprenants mais également au sein des autres lycées hôteliers de la région alors que cette formation pourrait constituer une opportunité intéressante de poursuite de parcours suite à une formation en bac professionnel en service par exemple.

²⁰ FCIL – Formation Complémentaire d'Initiative Locale.

5. Animer les relations entre les communautés éducatives et le monde professionnel

5.1. Favoriser la connaissance des enseignants et des formateurs sur le Campus et ses enjeux

- **Mobilisation des acteurs de la communauté formative et éducative autour des actions du Campus**

La mobilisation des enseignants et la connaissance de ceux-ci des actions du CMQ est passée par des actions menées avec les inspecteurs académiques.

Nbre et typologie des acteurs rencontrés

Concernant le secteur de l'hôtellerie-restauration, des réunions préparatoires les 11/01/18, 08/03/18 et le 04/05/18 se sont tenues avec les 2 inspecteurs en charge de la filière professionnelle au niveau des académies de Dijon et de Besançon. Lors de ces échanges, il a été convenu de présenter aux enseignants de la filière professionnelle service le rapport de **l'enquête menée auprès des professionnels dans le cadre du projet de GPECT Tourisme**.

Ces présentations ont eu lieu :

- Le 21/03/18 à Auxerre au lycée Vauban, 23 enseignants²¹ des lycées professionnels et des CFA de l'académie de Dijon étaient présents.
- Le 29/03/18 à Besançon au lycée Condé, 29 enseignants²² des lycées professionnels de l'académie de Besançon étaient présents.

Un travail a également été mené sur la **thématique des Périodes de Formation en Milieu Professionnel** avec 5 Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques lors d'une réunion qui s'est tenue le 13/05/18 au Lycée du Castel. L'objectif était d'échanger sur le regard et les attentes des professionnels sur ces périodes de stage. Une rencontre à ce sujet avec l'UMIH Bourgogne le 18/05/18 avait permis d'affiner ces attentes.

Problématiques soulevées par les interlocuteurs

Sont ressorties de ces échanges, des problématiques liées à :

- **L'intégration des stagiaires** dans l'entreprise,
- La **valorisation financière des métiers** du service
- Les **relations parfois distendues entre les entreprises et les lycées**.

Concernant le secteur de l'agroalimentaire, des réunions préparatoires se sont également tenues les 10/12/2017, 11/01/18, 09/02/18 et 23/05/18 avec les 3 inspecteurs en charge de la filière agroalimentaire au niveau des académies de Dijon et Besançon. Il a été convenu de présenter les résultats des **enquêtes sur les Industries Agroalimentaires et sur les Industries de Santé menées en Bourgogne** par Créativ' et ses partenaires.

Nbre et typologie des acteurs rencontrés / problématiques soulevées par les interlocuteurs

GPECT

Cette présentation des résultats à 12 enseignants²³ intervenants dans le cadre du Bac Pro Bio Industries de Transformation et à 1 enseignante du BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industrie a eu lieu le 08/06/18 au lycée Vincenot à Louhans.

Sont ressorties de ces échanges, des problématiques liées à :

²¹ Voir liste des participants en annexe.

²² Idem.

²³ Idem.

- La **difficulté pour les enseignants de trouver des terrains de stage** aux élèves de bac pro et de BTS
- La **nécessité pour les élèves de Bac Pro BIT de muscler leurs compétences en maintenance.**

Ces problématiques sont autant de pistes d'actions qui ont été évoquées dans le cadre de la rencontre du 27/07/18 avec l'AREA pour définir les actions communes à mettre en œuvre. Ce travail n'a pu être poursuivi au second semestre 2018 en raison de mouvements de personnel au sein d'AREA ce qui a mené à une absence d'interlocuteurs pendant cette période. Les activités reprendront au premier semestre 2019.

Par ailleurs, un travail est actuellement en cours en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture et en direction des lycées agricoles de la région afin de partager les résultats de recherches menées à l'INRA par des enseignants chercheurs sur le changement climatique avec les enseignants des établissements agricoles. 4 réunions avec la personne en charge de la valorisation des résultats de deux projets de recherche ont eu lieu au second semestre 2019 ainsi que 2 rencontres avec les chercheurs afin de préparer un temps d'échange sur cette problématique à destination d'une vingtaine d'enseignants. Cet événement se tiendra en avril 2019.

5.2. Impliquer les deux communautés dans des échanges et des réflexions sur le développement du Campus

- **Organisation de temps d'échanges et de partages de pratiques entre la communauté éducative et le monde professionnel**
 - Projet TIGA : Dijon Métropole a déposé un projet TIGA²⁴ intitulé « Dijon, territoire modèle du système alimentaire de 2030 ». Ce projet a été présélectionné pour candidater à la phase 2 de l'appel à projets. Plusieurs rencontres le 29/03/18, le 01/06/18 et le 20/06/18 avec les porteurs du projet et le cabinet de conseil en charge de l'accompagnement du dossier ont permis de positionner le CMQ comme animateur de l'axe Compétences-Formation du projet. En effet, cette initiative constitue une véritable opportunité pour inscrire le CMQ comme acteur incontournable pour la partie formation facilitant ainsi les relations entre le monde économique, la recherche et les établissements d'enseignement secondaire situés dans le périmètre du projet. Durant le second semestre, le CMQ a réuni le 17 octobre les inspecteurs académiques concernés par la thématique TIGA ainsi que les interlocuteurs concernés du côté de l'enseignement agricole soit l'EPLEFPA²⁵ de Quetigny Plombières Les Dijon ainsi que la DRAAF²⁶ de Bourgogne afin de faire travailler les acteurs sur le contenu possible de l'axe compétences-formation. A partir de ces éléments, une première version d'un arbre des objectifs a été élaboré pour cet axe de travail. Un travail de rencontre avec les autres animateurs d'axe a été entamé pour construire les premières fiches actions de l'axe Compétences-formation.

²⁴ TIGA – Territoire Innovant de Grande Ambition.

²⁵ EPLEFPA – Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole.

²⁶ DRAAF – Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Un **point de vigilance** est à noter en lien avec les premiers travaux engagés dans le cadre du projet TIGA. Il s'agit de la **mobilisation des inspecteurs académiques** pour construire le projet. En effet, l'organisation du corps d'inspection par filière et la place centrale des inspecteurs en lien avec les enseignants et les contenus de formation a pour première conséquence que l'investissement dans ce projet de territoire par l'institution académique passe en premier lieu par la mobilisation des 4 ou 5 inspecteurs concernés par la thématique du projet TIGA. Le peu de disponibilité qu'ils peuvent dégager en lien avec le projet est un point à ne pas négliger concernant la suite des travaux.

6. Communication

6.1. Communication autour du Campus

- **Mettre en place une stratégie de promotion et de communication**

La communication du CMQ se décline en plusieurs axes :

- La mise en place d'outils de communication propres au CMQ :
 - Flyer de communication à destination des institutionnels

Mission

Structurer et animer les échanges entre les acteurs de la formation initiale et continue et les entreprises des secteurs d'activités "Alimentation, Goût, Tourisme" pour accompagner l'évolution de l'offre de formation.

Objectifs

- Anticiper l'impact des mutations économiques, techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences.
- Contribuer à l'évolution de l'offre de formation.
- Renforcer les partenariats et la coopération entre l'entreprise et les acteurs de la formation.
- Développer l'ouverture à l'international pour les apprenants.
- Développer un sentiment d'appartenance à une filière d'excellence du territoire.

Cibles

- Les établissements (lycées, CFA, enseignement supérieur, recherche) et la communauté éducative : mise en réseau, évolution de la carte et de l'offre de formation.
- Les acteurs économiques et les entreprises : forte contribution à l'évolution de l'offre de formation.
- Les apprenants (BEPs, apprentis, étudiants, alternants et salariés) : meilleure connaissance du tissu, des métiers et de l'offre de formation.

Finalité

- Faire évoluer la connaissance sur le tissu et l'offre de formation.
- Faire évoluer les représentations sur les métiers.

- Roll-up sur le CMQ afin de pouvoir exposer sur des salons ainsi qu'une plaquette de présentation tout public.

Mission

Anticiper l'impact des mutations économiques et techniques sur les besoins en compétences.

Renforcer la promotion des métiers.

Contribuer à l'évolution de l'offre de formation.

Développer un sentiment d'appartenance à une filière d'excellence du territoire.

Contexte

Pour conforter son potentiel touristique et son développement à l'international, la région Bourgogne-Franche-Comté s'appuie sur un patrimoine culturel, gastronomique et un savoir-faire agroalimentaire reconnus. Son histoire exceptionnelle, associée à un territoire fortement agricole, a favorisé la production et la transformation de produits d'excellence.

Nos objectifs

Anticiper les impacts des mutations techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences. Les acteurs du campus travaillant à l'identification de besoins de compétences sur les activités, le travail, les besoins en compétences et les organisations des acteurs économiques.

Contribuer à l'évolution de l'offre de formation. Le campus est, en effet, le lieu privilégié de la réflexion pour une meilleure complémentarité entre les besoins des entreprises et les formations proposées. Sur ces axes, nous nous engageons à :

- l'identification des besoins en compétences non couverts par l'offre de formation territoriale,
- des expérimentations de nouvelles modalités pédagogiques au sein des établissements d'enseignement de formation professionnelle,
- la proposition de modèles de formation adaptés en termes de durée, d'alternance, d'apprentissage en lien avec le (ou les) secteurs adaptés.

Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers en renouvelant la façon de penser la promotion des activités et des métiers.

Améliorer les relations entre la communauté éducative et le monde professionnel, permettant ainsi de renforcer l'appartenance à un réseau et les partenariats entreprises/acteurs de la formation afin de :

- développer les échanges et les pratiques entre les deux communautés pour favoriser l'insertion professionnelle des apprenants,
- impliquer les deux communautés dans les réflexions autour de l'évolution des métiers, des besoins en compétences et des formations.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

Les campus des métiers et des qualifications (CMQ) sont construits autour d'un secteur et d'un territoire d'excellence correspondant à un enjeu économique national ou régional, reconnu par les collectivités territoriales, les acteurs locaux et les acteurs de la vie socio-économique. Ils caractérisent des établissements de l'enseignement secondaire, supérieur, de formation initiale ou continue, de plateformes technologiques, de centres de formation des apprentis et d'entreprises partenaires.

- Page internet dédiée au CMQ sur le site de Créativ'

NOS MISSIONS

Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation Goût Tourisme vise à structurer et animer les échanges entre les acteurs de la formation initiale et continue et les entreprises des secteurs d'activités « Alimentation, Goût, Tourisme » pour accompagner l'évolution de l'offre de formation.

LES ACTEURS

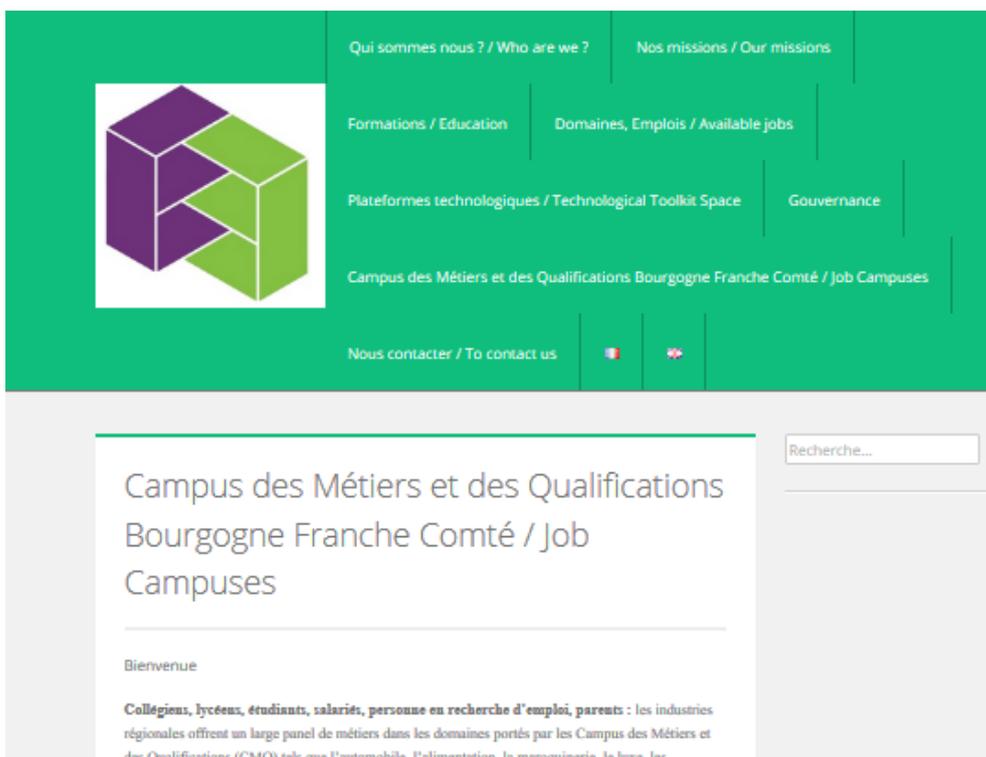
Labellisé par 3 ministères, le Campus est porté par le rectorat et le Conseil Régional. Animé par le GIP Créativ', le Campus réunit les acteurs de l'enseignement secondaire, de l'enseignement supérieur et de la recherche, le monde professionnel et les collectivités territoriales de Bourgogne-Franche-Comté.

LES ACTIONS

A partir des enjeux prioritaires des secteurs d'activités de l'Alimentation, du Goût et du Tourisme, le Campus décline ses actions autour des axes suivants :

- Anticiper l'impact des mutations économiques, techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences ;
- Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers ;
- Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation ;
- Favoriser les mobilités des jeunes à l'international ;
- Et animer les relations entre les communautés éducatives / formatives et le monde professionnel.

- La mutualisation de moyens de communication inter-campus régionaux avec la mise en ligne d'un site internet commun aux différents CMQ de Bourgogne-Franche-Comté pointant sur les sites internet de chaque CMQ : <https://cmq-bfc.org>



6.2. Valoriser les actions du Campus à l'extérieur

- **Communiquer autour des actions du campus**

Durant l'année 2018, 11 actualités en lien avec le CMQ et ses actions ont été mises en ligne sur le site internet de Creativ'.

Exemple d'une actualité, mise en ligne sur le site de Creativ'.

LANCEMENT DU PROJET PARTENARIAL ENTRE L'ENTREPRISE VEDRENNE ET LE COLLÈGE FÉLIX TISSERAND



Le 8 novembre dernier à Nuits-Saint-Georges, les 22 élèves de la classe de 6ème 7 du **Collège Félix Tisserand** ont pu visiter l'entreprise **Vedrenne** et le **Cassissium** et découvrir ainsi le processus de fabrication des sirops de la Cassisseraie, la production et la dégustation des produits.

Cette visite marquait le lancement d'un projet sur lequel les élèves vont travailler toute l'année, dans le cadre du **parcours avenir**, accompagnés de 6 de leurs professeurs (Sciences et vie de la Terre, Français, Mathématiques, Physique-chimie, Technologie et Anglais).

L'objectif, en travaillant sur l'idée d'un nouveau parfum de sirop pour les adolescents, est de **travailler les compétences et enseignements du programme de 6ème en lien avec les différentes problématiques du monde de l'entreprise.**

Le **Campus des Métiers et des Qualifications** accompagnera la mise en œuvre du projet tout au long de l'année afin de modéliser l'expérience menée pour en favoriser la répliquabilité dans d'autres établissements.

Pour en savoir plus:

[Communiqué de presse_Le sirop de demain](#)

Contact: Aurélie Gimbert - 06 26 75 84 78

Publiée le : 14/11/2018

- La mise en ligne de la carte des formations, qui en proposant un lien vers chaque établissement permettra d'obtenir un meilleur référencement de la page du site internet du CMQ Alimentation, Goût, Tourisme est prévue pour le début d'année 2019.

IV. Résultats produits et observables

A la fin de l'année 2018, on peut noter que :

- La **stratégie du Campus à trois ans est définie** et les **organes de gouvernance** du CMQ sont en place.
- Cette année a permis une **meilleure appréhension des modes de fonctionnement et d'organisation du travail** des différents acteurs de l'écosystème.
- **Les acteurs de l'écosystème du Campus ont été rencontrés** : branches professionnelles, lycées, CFA, établissements d'enseignement supérieur et laboratoires de recherche pour les secteurs de l'agroalimentaire et de l'hôtellerie-restauration.
- **Des actions** propres au Campus sont en cours.
- **Productions de notes et avis** :
 - Note d'opportunité sur la candidature du lycée Simone Weil pour l'ouverture du **BTS Diététique** ;
 - Avis sur le contenu des **formations en hôtellerie-restauration proposées localement et proposition de pistes d'amélioration pour ces formations**
 - Note sur **l'état des lieux des mobilités des apprenants** au sein de la filière professionnelle tourisme.

Les objectifs opérationnels que s'était donné le CMQ pour cette période sont **atteints** :

- **L'ancrage dans le paysage économique** est réalisé. Le fait que le CMQ soit identifié comme l'animateur de l'axe formation-compétences du projet de territoire « Système alimentaire durable à 2030 » prouve que l'ancrage territorial du CMQ est réalisé.
- **L'ancrage dans les communautés éducatives** est initié.

On peut noter que le CMQ a pleinement bénéficié des actions menées en amont sur le secteur tourisme par Creativ' et que le portage politique de Dijon Métropole a facilité la relation avec les acteurs et joué un rôle d'accélérateur pour l'avancement des actions.

V. Enseignements et points de vigilance pour la suite

Le périmètre thématique et géographique du Campus étant très large, il est important de rester vigilant pour prioriser les actions tout en gardant à l'esprit le respect de l'équilibre entre :

- Les **filières concernées** (agroalimentaire, hôtellerie-restauration, tourisme),
- **Les territoires** (territoire de l'ex région Bourgogne / territoire de l'ex région Franche-Comté)
- Et **les acteurs** (monde économique et établissements d'enseignement et de formation).

Par ailleurs, les **moyens financiers limités** du CMQ risquent à moyen terme de représenter un frein au déploiement des actions.

Annexes

Annexe 1 – Conseils de perfectionnement du Campus des Métiers et des Qualifications

Réunion du 5 février 2018

STRUCTURE	NOM	EMARGEMENT
Lycée Le Castel	Françoise TANCOGNE-RIVIERE	présente
Lycée Friant	Chris CONTINI	présent
Lycée Friant	Patrick DEROZIER	présent
CFA La Noue	Alain TOMCZAK	présent
Lycée polyvalent Julien Wittmer	Laurent PIERRE	présent
REPAFEB	Pierre MATHIS	présent
REPAFEB	Jean-Philippe LACHAIZE	présent
Plateforme INNOVALIM	Claude MOINE	absent
Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation	Lionel BRETILLON	absent
Agrosup	Claude COMPAGNONE	présent
Université de Bourgogne	Jean GUZZO	présent
Burgundy School of Business	Stephan BOURCIEU	Excusé
Entreprises Alimentaires Bourgogne Franche-Comté	Christophe BREUILLET	Excusé
OPCALIM	Stéphanie DURAND	présente
Vitagora	Christophe BREUILLET	Excusé
GIP pôle Bourgogne vigne et vin	Florian HUMBERT	présent
Food Tech	Xavier BOIDEVEZI	présent
Food Tech	Agathe MATHEY	présente
STRUCTURE	NOM	EMARGEMENT
Comité Régional du Tourisme	Sophie OLLIER-DAUMAS	Excusée
UMIH Bourgogne	Jean-François MARTINET	présent
UMIH 39	Patrick FRANCHINI	Excusé
UMIH Franche-Comté	Bernard CHAMPREUX	Excusé
Fafih	Jessica LEXCELLENT	présente
Agefos-PME	Jérôme BARRIER	présente
Syntec Numérique	Jérôme RICHARD	Excusé

IFRIA	Michel HABERSTRAU	excusé
GRETA	Bruno GOISSET	présent
CNAM	Nelly METGE	présente
Conseil Régional	Samuel PIEUCHOT	présent
Dijon Métropole	Cécile MARTIN-VELLARD	présente
Grand Besançon	Eric HOWALD	excusé
Direccte Région	Alice BARTHELEMY	présente
Direccte Région	Nathalie BERTIN	présente
DRRT	Véronique SOUBZMAIGNE	présente
DRAAF	Laurent BARRALIS	présent
DAFPIC	Stéphanie ROYER	présente
Creativ'	Fabrice REY	présent
CMQ Alimentation Goût Tourisme	Aurélié GIMBERT	présente

Annexe 1 – Conseil de perfectionnement du Campus des Métiers et des Qualifications

Réunion du 13 septembre 2018

STRUCTURE	NOM	EMARGEMENT
Lycée Le Castel	Françoise TANCOGNE-RIVIERE	absente
Lycée Friant	Chris CONTINI	présent
Lycée Friant	Maryline POINSOT	présente
REPAFEB	Jean-Philippe LACHAIZE	présent
Université de Bourgogne	Jean GUZZO	présent
Association Régionale des Entreprises Alimentaires	Justine DUC	Présente
UMIH 39, Président du CMQ	Patrick FRANCHINI	Présent
Conseil Régional	Samuel PIEUCHOT	présent
Conseil Régional	Jean-Pierre DROUOT	présent
Conseil Régional	Philippe LANCELLE	absent
Dijon Métropole	Blaise MEUNIER	présent
DAFPIC	Félix SMEYERS	présent
Rectorat Besançon	Michel MAINGUENAUD	présent
Créativ'	Océane CHARRET GODARD	présente
CMQ Alimentation Goût Tourisme	Aurélie GIMBERT	présente

ANNEXE 2 – Liste des participants réunion du 23 mars 2018 de présentation des résultats de l'enquête GPECT Tourisme – Lycée Vauban.

Etablissement	Discipline	Nom
LP François Mitterrand - Château Chinon	Commercialisation	Mme PROST
LP François Mitterrand - Château Chinon	Sciences appliquées	M.SIPP
LP François Mitterrand - Château Chinon	Gestion	Mme MONCHARMONT
SEP Le Castel - Dijon	Commercialisation	M. MOINGEON
SEP Le Castel - Dijon	Sciences appliquées	Mme ESTIVALET
SEP Le Castel - Dijon	Gestion	M. AOUIDDA
LP Alexandre Dumaine - Mâcon	Commercialisation	Mme VAMBROUG
LP Alexandre Dumaine - Mâcon	Sciences appliquées	Mme ARNAUD
LP Alexandre Dumaine - Mâcon	Gestion	Mme TROTTIN
LP Vauban - Auxerre	Commercialisation	M. CAVAILLES
LP Vauban - Auxerre	Sciences appliquées	Mme MONNETTE
LP Vauban - Auxerre	Gestion	M DURY
LP Anna Judic - Semur en Auxois	Commercialisation	Mme DUCHARNE
LP Anna Judic - Semur en Auxois	Sciences appliquées	Mme GAGNEPAIN
LP Anna Judic - Semur en Auxois	Gestion	Mme SIRDEY
LPP Saint Etienne - SENS	Commercialisation	M. DE FREITAS
LPP Saint Etienne - SENS	Commercialisation	M.DUBOIS
LPP Saint Etienne - SENS	Sciences appliquées et gestion	Mme LONGUET
Cifa Marzy	Gestion	M.CHARLOT
Cifa Auxerre	Commercialisation	Mme CHATELAIN
Cifa Lameloise	Commercialisation	Mme ROLLET
Cifa Lameloise	Sciences appliquées	M.AUTROT

ANNEXE 3 – Liste des participants réunion du 29 mars 2018 de présentation des résultats de l'enquête GPECT Tourisme – Lycée Condé

Etablissement	Discipline	Nom
LP Pontarcher	Service	MARCHANDOT Sylvette
LP Pontarcher	Service	ROLLIER Alice
LP Pontarcher	Service	NOLY Sophie
LP Pontarcher	Sciences Appliquées	FAIVRE Christine
LP Pontarcher	Sciences Appliquées	SAINT-VANNE Catherine
LP Pontarcher	Eco-gestion	DURUPT Alain
LP Pontarcher	Service	KOFF Alexandra
LP Mandela	Eco-gestion	HAAS Yves
LP Mandela	Sciences Appliquées	HUELIN Armelle
LP Mandela	Sciences Appliquées	GUALDI Thomas
LP Mandela	Service	BUFFET Pauline,
LP Mandela	Service	FONTANEL Marie-Laure
LP Mandela	Service	JAMET David
LP Condé	Sciences Appliquées	VANDERTSTRAETEN Marie
LP Condé	Sciences Appliquées	FULBAT Sandrine
LP Condé	Service	BELLATON Marion
LP Condé	Service	JARNIGON Christelle
LP Condé	Service	BUGNET Fabien
LP Condé	Service	FOURNIER Nathalie
LP Condé	Eco-gestion	DANELUZZO Marie-Hélène
LP Friant	Sciences Appliquées	CLERC Karen
LP Friant	Service	LIEUTET Carine
LP Toussaint Louverture	Eco-gestion	OTTOU Frédéric
LP Toussaint Louverture	Sciences Appliquées	NIOL Amélie
LP Toussaint Louverture	Sciences Appliquées	QUINOT Florence
LP Toussaint Louverture	Service	QUERRY Mélanie
LP Toussaint Louverture	Service	MERSON Elisabeth
LP Toussaint Louverture	Service	JOLY Martine
LP Toussaint Louverture	Service	DETROIT Pierre

ANNEXE 4 – Liste des participants réunion du 23 mai 2018 conditions de réussite des PFMP
Lycée Le Castel

Etablissement	Fonction	Nom
LP Anna Judic	DDFPT	Mme MARTIN
LP François Mitterrand	DDFPT	Mme ADRIEN
LPP Saint Etienne	DDFPT	M.DUBOIS
LP Saint Bénigne	DDFPT	M.LEGER
LP Le Castel	DDFPT	M.DERECLLENNE