

# HÔTELLERIE-ALIMENTATION

## ORGANISATION DES STAGES AU REGARD DE LA SITUATION SANITAIRE

OCTOBRE 2020



Fédération de l'Enseignement Secondaire Catholique Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique asbl

avenue E. Mounier, 100 - 1200 Bruxelles - <http://enseignement.catholique.be>

## INTRODUCTION

Les stages sont considérés comme une opportunité unique de découverte et de préparation des élèves à une insertion socioprofessionnelle. Ils permettent notamment de :

- ♦ *réduire le décalage entre le milieu scolaire et les pratiques en entreprise ;*
- ♦ *donner aux élèves l'occasion de se familiariser avec des techniques et du matériel non utilisés à l'école ;*
- ♦ *réaliser certains travaux impossibles à exécuter en milieu scolaire ;*
- ♦ *participer à la qualification de l'élève.*

De même, les stages permettent de mieux mettre en lumière le rôle des relations humaines et de la communication au sein du milieu de travail.

En cette période de crise sanitaire, l'organisation des stages, à l'instar des cours, est dépendante du code couleur choisi par la Ministre en fonction du niveau de propagation du virus.

En cette période de crise sanitaire, l'organisation des stages, à l'instar des cours, est dépendante du code couleur fixé par la Ministre en fonction des décisions du Comité de concertation.

Les codes orange et rouge prévoient que les stages peuvent se dérouler selon les règles en vigueur au sein du secteur d'accueil ([Circulaire 7796](#)).

Pour rappel, les stages sont de trois types.

- ♦ **Découverte et initiation (type 1) :** ils permettent aux élèves de découvrir un ou plusieurs métiers en vue de définir un projet de formation et de s'initier à des activités liées à un métier. Ce sont des stages de courte durée (maximum 4 semaines sur chacun des degrés).  
⇒ **Il s'agit de stages facultatifs. Dans le cadre de la situation actuelle, il ne paraît pas pertinent de les maintenir.**
- ♦ **Pratique accompagnée (type 2) :** ils donnent l'opportunité aux élèves de découvrir le monde professionnel, mais également de mobiliser les compétences que le stagiaire a acquises à l'école en participant au processus de production. Ces stages sont de maximum 4 semaines en 4<sup>e</sup> année. Au 3<sup>e</sup> degré, ces stages, en combinaison avec les stages de type 3, sont organisables dans le respect des minimums et maximums fixés par l'AGCF du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de Forme 4.  
⇒ **Il s'agit de stages facultatifs. Dans le cadre de la situation actuelle, ils ne sont pas non plus à prioriser.**
- ♦ **Pratique en responsabilité (type 3) :** ils permettent aux élèves de compléter la maîtrise des compétences acquises dans l'enseignement, de réaliser des tâches de plus en plus complexes, de s'intégrer dans une équipe de travail et de s'imprégner de la culture de l'entreprise. Ces stages ne concernent que le 3<sup>e</sup> degré de l'enseignement qualifiant et sont organisables dans le respect des minimums et maximums fixés par l'AGCF précité.  
⇒ **Dans la mesure où ces stages sont obligatoires, chaque école cherchera à les maintenir ou à les reporter. Mais tenant compte de la situation actuelle. Il est cependant préférable de limiter leur durée au minimum légal.**

# HÔTELLERIE-ALIMENTATION

Il est à noter que ce minimum peut être défini par :

- *le Profil de certification (CPU) ;*
- *le Gouvernement pour les options hors CPU ;*
- *une base légale spécifique ;*
- *le réseau ;*
- *le projet d'établissement.*

En synthèse, dans les conditions sanitaires actuelles, tous les stages peuvent donc être organisés à condition de respecter les règles en vigueur sur les différents lieux de stages, mais nous recommandons de les limiter à l'essentiel.

La situation oblige les équipes pédagogiques à repenser l'organisation de ces stages afin de répartir les temps d'apprentissage à l'école et en entreprise. Ainsi, afin de garantir au mieux la présence des élèves à l'école, nous conseillons, dans le cadre des stages obligatoires, à l'exception de ceux qui font l'objet d'une base légale spécifique, de limiter leur durée au minimum de la fourchette prévue. À ce sujet, les instructions énoncées par secteur et par OBG pourront vous informer de manière spécifique et précise.

Pour les stages prévus par le projet d'établissement, il est peut-être opportun de réfléchir à leur maintien ou non au cours de cette année scolaire. Si ces stages sont maintenus, il est également fortement conseillé de limiter leur durée au minimum, soit 4 semaines sur le degré.

Enfin, les périodes de stage qui n'ont pu être effectuées l'année scolaire passée et pour lesquelles les élèves ont été dispensés restent bien comptabilisées pour le total du degré ([Circulaire 7560](#)).

**La déclinaison exhaustive et spécifique de nos conseils par secteur et par OBG est reprise sur le lien : <https://fesec.be/stages/> .**

## HÔTELLERIE-ALIMENTATION

En ce qui concerne le secteur 4 « Hôtellerie–Alimentation », il nous paraît important de préciser quelques principes :

Afin de garantir au mieux la présence des élèves à l'école, nous conseillons de bien réfléchir aux périodes proposées et de peut-être prévoir des stages au minimum.

| Options                            | Nombres de semaines minimum | Nombres de semaines maximum |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Restaurateur                       | 8                           | 19                          |
| Cuisinier de collectivité          | 4                           | 15                          |
| Hôtelier – Restaurateur            | 4                           | 15                          |
| Sommelier                          | 4                           | 12                          |
| Traiteur, organisateur de banquets | 4                           | 12                          |
| Chocolatier, confiseur, glacier    | 4                           | 12                          |
| Barman                             | 4                           | 8                           |

Tout stagiaire doit respecter les mesures mises en place dans les entreprises. Il serait intéressant de prendre du temps pour expliquer aux « élèves stagiaires » le contenu des guides sectoriels. Ceux-ci précisent les dispositifs à mettre en place pour pouvoir fonctionner et accueillir la clientèle.

### Ressources

- ♦ Note FESeC « [Organisation et politique des stages : du D1 au D3 en en F4](#) » (octobre 2019)
- ♦ [Circulaire 6718](#) *Vadémécum des visites et stages dans l'enseignement secondaire et spécialisé de Forme 4 de plein exercice.*
- ♦ [Circulaire 7686](#) *Définition d'une stratégie en vue de la rentrée de septembre 2020/2021 dans le contexte du Covid-19.*
- ♦ Fédération HORECA :  
<https://fr.calameo.com/read/0034435894c986e738fb3>
- ♦ Fédération des cuisiniers de collectivité :  
[http://www.fccwb.be/fr/page\\_communication-covid-19\\_182.aspx](http://www.fccwb.be/fr/page_communication-covid-19_182.aspx)
- ♦ Fédération des boulangers pâtisseries :  
<https://www.frboulpat.be/conseil-national-de-securite-20-08-20/>
- ♦ Fédération des bouchers charcutiers :  
<https://bb-bb.be/fr/corona/>
- ♦ Secteur de l'industrie alimentaire (ALIMENTO)  
<https://www.alimento.be/fr/entreprises-alimentaires/coronavirus-lignes-directrices-pour-le-secteur-alimentaire>

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin d'informations supplémentaires.

Christophe CORBESIER  
Responsable de secteur « Hôtellerie – Alimentation »  
0474/783 500  
[christophe.corbesier@segec.be](mailto:christophe.corbesier@segec.be)