

2017

CITE HOTELIERE : ESPACES DEDIES AUX RESIDENCES

Livre 3 du projet d'aménagement du
château de Largentière

Les différents plateaux techniques sont ici déclinés dans leurs différents usages et préfigurant les pédagogies qui peuvent y être associées et la progressivité des apprentissages.



Livre 1 Projet d'aménagement

Livre 2 : Plan de formations

Livre 3 : Cité hôtelière : espaces dédiés aux résidences

HEBERGEMENTS VARIES ET MODULAIRES	3
les chambres	3
espaces séminaires	4
espaces ressources.....	4
COMMERCIALISATION BASEE SUR LES LABELS TERRITORIAUX.....	5
COMMERCIALISATION	5
CUISINES MODULAIRES.....	6
VENTE A EMPORTER :	7
LOGISTIQUE HOTELIERE.....	8
Lingerie.....	8
Bagagerie	8
Economat & Stewarding	9
RELATION ET SERVICE CLIENTELE	10
Accueil /Réception	10
Bureaux de gestions.....	10
ANNEXES.....	11

Document écrit par

F. Grenier, Proviseur,

C. Muzzin, Proviseur Adjoint,

M. Chirpaz, gestionnaire Agent Comptable

I. Bernard Pelegrin ,DDFPT et ses équipes cuisines restaurant & hôtellerie.

Merci à Bernard Chouleur et Richard Mazoyer, professeurs, pour leurs investissements et ses propositions innovantes.

L'ensemble des espaces de la cité hôtelière est à envisagé comme un plateau technique, c'est-à-dire comme un support d'apprentissage pour les formations professionnelles et techniques. Si chaque zone peut être dédiée à une activité ou niveau pédagogique la façon dont ces différents espaces interagissent est tout aussi porteuse en termes de didactique

HEBERGEMENTS VARIES ET MODULAIRES

LES CHAMBRES

Type (complexité d'apprentissage croissant)	Exemple	Domaine d'usage	Nb de couchages moy /ch	Nb de chambre	Capacité d'accueil
Collectif	Dortoir Auberge de jeunesse	Prix d'appel visites de grandes villes	6	6	36
Famille	Bateau de croisière Lit Mezzanine 1 et 2 *	Modularité Hôtellerie thématique	4	4	16
Petits espaces	Capsules Wagon/Lits Avion	Hôtellerie voyage & Insolite	1	9	9
Appartements	Suite Suite Junior Gîte Chalet Bungalow 3 à 5*	Traditionnel haut de gamme Hôtellerie plein air	2	2	4
Réunion	Séminaire 3 à 5*	Espace travail à configurer	3	4	12
Total	NA	NA	NA	25	77

ESPACES SEMINAIRES

SALLES DE RECEPTION – SALLES DE TRAVAIL – AUDITORIUM –

En fonction des demandes et des manifestations, il est nécessaire de mettre en œuvre une recombinaison de la salle en fonction de l'intervention et des besoins exprimés.

Les espaces semaines quels qu'ils soient demandent une bonne gestion des outils liés à ce type de salles.



ESPACES RESSOURCES

SALONS – MEDIATHEQUE - SALLES DE CLASSE – SALLES DE LANCEMENT DE COURS –

La Cité hôtelière aura en son sein des espaces communs, qui seront utilisés et par les usagers (clientèle) et par les apprenants – Ainsi, les salons et médiathèque, nécessaires pour les uns pour leur détente et travaux (clients) et pour les autres, ils seront des espaces d'apprentissage (élèves, étudiants).

Chaque espace doit être doté d'un accès wifi, de bornes de recharge électriques (ou solaire) et d'un aménagement, une décoration, des outils, ressources adaptés à son usage. Pour chaque espace d'apprentissage : Restaurants, cuisines, espaces de commercialisation, il est prévu une salle de classe et une salle de lancement de cours, spécifique aux fonctions cuisine et restaurant. Des vestiaires apprenants et enseignants sont également à prévoir.



COMMERCIALISATION BASEE SUR LES LABELS TERRITORIAUX

Le restaurant et la cuisine de la Cité Hôtelière sont une fenêtre et une vitrine des savoirs faire des artisans locaux.

Nous nous impliquerons ainsi dans la nouvelle philosophie, des cuisines de haute gastronomie portée par M. Alain Ducasse, la Naturalité. Ce nouveau concept s'appuie en réalité, simplement sur le bon sens, la cuisine du pot (Celte), la cuisine japonaise Shojin (temple bouddhiste), les fondements d'une cuisine de luxe pour les pays du Golfe arabe,..... Et c'est pour nous le régime dit crétois. Le Plaza Athénée offre des menus avec cette philosophie "la Naturalité", pour cela il travaille avec des poissons de la pêche durable, et les légumes, les fruits du jardin de la Reine à Versailles.

Largentière aussi possède un château, et une AMAP, pour une partie de l'approvisionnement des légumes, des fruits : Ne serait-il pas possible de monter un partenariat avec cette association et la marie de Largentière où sont vendu les colis ? Ainsi comme le font les établissements de haute gastronomie, mettre à la carte des menus en fonction de la saisonnalité des productions (légumes, fruits), et la réalisation de plats à base de céréales (aliments moteur des civilisations du Moyen-Orient).

Exemples : Le grand aïoli de Noël, pour les terroirs nourris par la langue Occitane, plat simple et familial pour les gens du commun, et marqueur social pour la bourgeoisie locale, est une vitrine de cette philosophie culinaire.

La morue est aujourd'hui un marqueur social, le prix et la rareté sont des éléments déterminants, mais nous pouvons mettre de la truite, des escargots qui composaient ce plat, avant l'arrivée des grandes pêches au Nord de l'Atlantique.

Comme M. Jourdain sans le savoir dans la région, nous pratiquons déjà la cuisine dite de "Naturalité".

COMMERCIALISATION

Restaurants

Le restaurant sera comme tous les espaces utilisés par les usagers, un espace modulable en fonction des besoins. Ici, il faudra une carcasse adaptée à un groupe de type assemblée générale, là un espace plus intime pour chaque table...

Les salles, décoration, aménagement, matériels seront adaptés à ces usages divers.

Le concept d'accueil et de cuisine s'en ressentiront donc ainsi que les apprentissages liés.

Cave à vins

La cave à vins est basée sur l'analyse sensorielle : méthodologie de l'analyse sensorielle hédonique (le plaisir de découvrir les produits locaux). Les clients seront amenés à participer à des dégustations. Les apprenants se confronteront à l'exercice de la commercialisation des produits régionaux viticoles.

La démarche pédagogique est basée sur la connaissance des produits et l'acte commercial et la gestion commerciale.

BOUTIQUES : produits du terroir local et activités touristiques

Les labels de nos territoires sur notre grande région Auvergne Rhône Alpes, seront au cœur de cette boutique. Notre exigence sera de mettre en évidence, faisant écho aux prestations en salle, les produits locaux, territoriaux. La gastronomie s'appuie essentiellement sur ce terroir, c'est une cuisine simple, goûteuse, qui ne fait que sublimer le produit. Ainsi les IGP, les AOP comme le bœuf Fin gras du Mézenc, la Châtaigne d'Ardèche, le Picodon et les vins, les volailles label rouge, les nombreux produits Bio, le jambon et le saucisson de l'Ardèche IGP, les pommes de terres, produits laitiers et fruits de montagne entre autres.... seront les indispensables de connaissances à acquérir afin de proposer les produits des artisans, producteurs du terroir régional et local.

Ce travail se fera autour d'animations et de partenariat avec les producteurs locaux : découverte, meilleure connaissance des produits par nos élèves afin qu'ils soient prescripteurs de leur région

Bien sûr, ces démarches ne pourront se réaliser que dans une bonne connaissance de l'acte commercial et de la gestion commerciale

CUISINES MODULAIRES

Le monde de la restauration vit une véritable révolution depuis une quinzaine d'année. Les termes Finger Food, locavore, végan, ... font leur apparition sur les cartes de toutes les tables du monde. Comment prendre en compte ces nouvelles tendances dans l'apprentissage de la cuisine traditionnelle à nos élèves ? Nos équipements peuvent ils répondre à l'apprentissage de ces nouvelles techniques et tendances ?

De manière plus concrète, voici les trois exemples d'équipements principaux qui seraient nos outils de production :

Le meuble Libéro de la marque Electrolux, le Point Libero est un meuble mobile, polyvalent et compact conçu pour accueillir des appareils de la gamme Libero. Les appareils sont interchangeables et le meuble peut être équipé de wok, de plancha, de plaque de cuisson, de grill, de tiroirs réfrigérés. Mobile et autonome grâce à son système de traitement de l'air, il trouvera sa place dans la salle de restaurant pour des animations show cooking, en extérieur, pour des prestations événementielles.

Les fours mixtes dernières générations (Rational, MKN, Electrolux) permettant de travailler toute la palette des cuissons en maîtrisant les justes températures, les cuissons longues (de nuit par exemple en basse température). Ces fours permettent de créer des modes de cuisson à partir d'un PC et de les charger par un port USB pour les mettre en pratique. La technologie au service du cuisinier qui grâce à cette outils va gérer son temps, calculer ses marges en maîtrisant les pertes liés à la cuisson, anticiper ses services grâce aux fonctions banqueting ou remise en température.

Le Vario Cooking Center de la marque Frima, équipement permettant de pocher, frire, sauter, cuire en ragout dans le même appareil en 4 fois moins de temps. Une vraie révolution car grâce à lui la taille des fourneaux est divisé par 3. Cet équipement permettra à nos élèves de maîtriser toutes les techniques dites « de base » dans un outil polyvalent et moderne. Sa mobilité nous permettra de venir compléter notre espace cuisson selon nos Travaux Pratiques.

Un élément important est commun à ces 3 équipements, au delà, de la technicité embarqué, et le respect de l'environnement à la fois dans la conception du produit (tous bénéficient de certificats éco-responsable) mais également dans son utilisation avec des consommations énergétiques faible par rapport au rendement produit.

Nous envisageons de construire notre futur outil pédagogique dans un esprit de modernité et de polyvalence. Pour cela nous avons basé notre réflexion sur ce que sont

les techniques essentielles à l'apprentissage de la cuisine et comment les mettre en pratique sur des matériels technologiques et polyvalents qui sont aujourd'hui des outils indispensable dans le monde professionnel. Indispensable car la génération Y, que nous devons former à un métier chargé de codes et de tradition, doit l'approcher avec toute la modernité du monde d'aujourd'hui.

Et l'innovation ?

A l'image de nos smartphones, nos fours mixtes auront des écrans tactiles et des ports USB pour charger de nouvelles recettes, notre fourneau sera mobile et adaptable selon les techniques que nous devons enseigner. Tout notre environnement sera polyvalent, performant et connecté.



VENTE A EMPORTER :

ESPACES SANDWICHERIE, BAR A SALADE, SOUPES, PIQUE NIQUE, ROOM SERVICE....

Cet espace sera adapté pour les apprentissages des cuisiniers comme des serveurs (tous les niveaux, en fonction de la clientèle et des objectifs pédagogiques allant du simple au plus élaboré).

Ainsi, la réalisation de salades ou préparations simples, seront au cœur des apprentissages. Chaque élève devra acquérir des connaissances des bases d'une nutrition équilibrée afin d'apporter du bien-être au client.

Ce lieu offrira en fonction des saisons, des approvisionnements et des pédagogies, des soupes, froides ou chaudes, des salades, sandwich, room service, cocktails sans alcool...

Chacune de ces activités liée à la clientèle nécessite des connaissances de communication, commerciales et de gestion commerciale.

LOGISTIQUE HOTELIERE

LINGERIE

Espace à prévoir, afin d'avoir une autonomie d'utilisation quant à la blanchisserie, l'entretien du linge de l'hôtel mais aussi éventuellement des clients. Cet aspect de la gestion d'une Cité hôtelière nous permettra de former des apprenants sur des savoirs faire indispensables dans leur vie professionnelle future.

BAGAGERIE

Lieu où le personnel doit être très actif ayant une grande résistance physique, souvent associé aux tâches de chasseur les personnes de la bagagerie effectuent toutes sortes de course pour les clients d'un hôtel.

Les bagagistes sont :

Responsables de l'entretien du hall et de la devanture du restaurant

Contribuent à la surveillance des accès et veiller à la sécurité des biens ; sur autorisation, ils offrent un service de nettoyage des vitres du véhicule.

Renseignent succinctement le client (transports, distractions, restaurants...), puis les orientent vers le concierge.

Rassurent certain clients en les accompagnants dans l'ascenseur.

Accompagnent les clients et réalisent suivant les établissements la présentation de la chambre.

Gèrent l'arrivée de la presse dans l'établissement et la distribuent suivant les services.

Egalement espace dédié aux bagages des clients.

Comme nous envisageons dans le format des chambres d'accueillir des groupes, il est indispensable de prévoir un espace spécifique, sécurisé pour les clients. Celui-ci pourrait être accolé aux vestiaires élèves/enseignants, à proximité de l'accueil hôtelier.

ECONOMAT & STEWARDING

L'économat, ou magasin, avec un personnel responsable, des lieux de stockage adaptés, respectant les normes d'hygiène est indispensable à cette structure.

Ce lieu stratégique d'une maison, se place au service de tous ses acteurs par l'ouverture d'esprit de ses employés, l'ensemble des acteurs d'une maison d'hôtellerie et de restauration peuvent exprimer leurs idées.

L'une des difficultés ici réside à gérer à la fois la relation avec les fournisseurs et les employés de l'hôtel et du restaurant. Les personnes doivent connaître et respecter les normes en vigueur pour le déconditionnement et le déstockage des produits périssables (surgelés, produits frais) ou dangereux (produits de nettoyage).



Le stewarding correspond au magasinage des matériels pour les restaurants et les espaces d'accueil clients. Ce lieu doit être un lieu de stockage, organisé et répertorié.

RELATION ET SERVICE CLIENTELE

ACCUEIL /RECEPTION

Accueil – Réception – l’Espace réception de la cité hôtelière, avec la banque d’accueil et le bureau de réservation. Dans ce lieu, on trouvera aussi bien l’accueil de l’hôtel que celui des zones restaurants, boutiques...

Le service peut mettre en place des enquêtes de satisfaction et gérer le karex client. Le service peut préparer des fiches clients pour leur assurer un meilleur accueil, ainsi que des outils de communication pour les autres services, trombinoscopes, rappel des attentes clients, positions sociales pour mettre en place des protocoles d'accueil.

Les activités d'hôtesse et la gestion des tables pour les petits déjeuners en salle, des tables pour le lunch, ou le thé. Si l'activité est forte, les stewards ou hôtesse peuvent participer à fluidifier un service. Les stewards et les hôtesse participent à la mise en place de plan de salle, table et du suivi du protocole suivant les repas.

Service à multi-facette où l'humain prime.

BUREAUX DE GESTIONS

Cette zone concerne la gestion financière, facturation, budget, préparation des résultats de la cité hôtelière. Mais, l’aspect mercatique de la gouvernance de la Cité doit être au cœur des préoccupations des personnels dans ces bureaux. Les outils de planifications, de gestion touristique sont maîtrisés dans cette zone de la Cité Hôtelière.

La cité hôtelière veut incarner un pôle d'excellence dans la formation aux différents aspects des métiers de l'hôtellerie. Prônant l'approche et la découverte globale de la profession, l'appropriation des maîtrises techniques dans les secteurs émergents ces plateaux techniques permettront la mise en place de pédagogies innovantes et efficaces au service de la réussite de nos élèves et pour le plaisir des usagers de la cité.

Parce que c'est ensemble que nous faisons cité



Florian GRENIER
Proviseur

Cité scolaire de LARGENTIERE
Route de Tauriers
07110 LARGENTIERE

Tel : 04 75 39 13 64
Fax : 04 75 39 14 83

Mail établissement ce.0070016e@ac-grenoble.fr