

Mádacin	dΔ	l'Education	Nationale

Date du Jury: 27 juin 2001

Importance du rôle du médecin de l'Education nationale dans les procédures d'orientation professionnelle enquête sur les facteurs d'abandon d'une filière hôtellerie restauration.

Patricia SARDI

A Amélie, Mathilde et Omar.

```
Mes sincères remerciements à madame M.Bossuet, responsable de la filière élèves directeurs d'hôpitaux, pour l'aide apportée dans la rédaction de ce mémoire.
```

Mess sincères remerciements
aux élèves de la section
hôtellerie restauration qui ont
participé à cette étude et à
l'ensemble des professionnels
de l'Education nationale
rencontrés

SOMMAIRE

1 - INTRODUCTION	1
2- LA PROCEDURE D'ORIENTATION PROFESSIONNELLE	5
2.1 LA LOI D'ORIENTATION SUR L'EDUCATION	
2.2 LE CYCLE D'ORIENTATION	
2.4 LES ACTEURS DE L'ORIENTATION	
Ü	
2.5 LE BILAN MEDICAL D'ORIENTATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE 2.6 ETUDE DU POSTE DE TRAVAIL	
2.6 ETUDE DU POSTE DE TRAVAIL	
3 - ETUDE DES FACTEURS QUI CONTRIBUENT À L'ABANDON DES ELEVES D'UN LY	
PROFESSIONNEL	15
3.1 MATERIEL ET METHODES	15
3.1.1 Le questionnaire	15
3.1.2 Les entretiens	15
3.2 LA VOIE PROFESSIONNELLE	16
3.2.1 L'hôtellerie restauration	17
3.3 LES RESULTATS	19
3.4 ANALYSE ET DISCUSSION	30
4- CONCLUSION	42
T- COLICEOSOI	······································
BIBLIOGRAPHIE	44
A NINTEYEC	16

1 - INTRODUCTION

Au cours de la visite d'atelier d'un lycée d'enseignement général et professionnel, l'infirmière d'établissement a interpellé le médecin de l'éducation nationale sur un fait qu'elle a constaté : « au cours de l'année scolaire 1999-2000, il y a eu de nombreux abandons parmi les élèves de la section hôtellerie restauration ».

En effet, au cours de cette année scolaire, 53 élèves ont interrompu leur scolarité débutée à la rentrée scolaire 1999/2000, toutes classes et sections confondues. Parmi eux 17 élèves (30 %) étaient inscrits dans la filière hôtellerie restauration.

Ce phénomène n'est pas spécifique à ce lycée. Au niveau de l'Académie d'Orléans Tours, nous observons la même tendance : un bilan académique récent (1) note que l'enseignement professionnel connaît une baisse de ses effectifs de 1 500 élèves par an. Notamment, le Brevet d'Etudes Professionnelles hôtellerie restauration a une déperdition de 10 % entre la 1^{ère} et 2^{ème} année (50 élèves). Et 8.6 % des élèves du Baccalauréat Professionnel ont cessé leur scolarité avant l'obtention de leur diplôme.

Ce phénomène existe également au niveau de l'apprentissage qui estime les ruptures scolaires à 50 % des effectifs initiaux (111 élèves).

Une enquête de la Direction de la programmation et du développement d'octobre 2000 révèle que 4 lycées sur 5 signalent des abandons de la scolarité de leurs élèves : en moyenne 10 élèves par lycée. Et notamment dans la filière hôtellerie restauration on retrouve une moyenne de 12 élèves pour le Brevet d'Etudes Professionnelles et de 12 élèves pour le Baccalauréat Professionnel.(2)

Au niveau de ce lycée, les démissions sont proches de ces données pour le BEP : à la rentrée 2000/2001, 13 élèves ont quitté l'enseignement du BEP et 2 élèves du BacPro. Il est à noter que 4 élèves inscrits l'an passé dans la filière hôtellerie restauration ont changé d'orientation professionnelle (un élève de seconde et trois élèves du BEP).

Les démissions ont été faibles dans l'enseignement technique (un élève sur 33) en dehors de la première d'adaptation où il y a eu 18 % d'abandon.

Ce phénomène d'abandon dans les lycées professionnels est une préoccupation de l'Académie d'Orléans Tours qui a mis en place une enquête sur le devenir des élèves ayant quitté le lycée sans qualification. Les établissements scolaires sont en effet responsables du

devenir des élèves sans qualification pendant un an après leur sortie du système scolaire. Ils sont chargés de les signaler à la mission générale d'insertion de l'éducation nationale (MIGEN) qui les aide à chercher une solution (mission locale, apprentissage...). La MIGEN recense 50 % d'élèves sans solution à leur sortie.

Pourquoi y a-t-il un phénomène d'abandon dans la section hôtellerie restauration de ce lycée ?

En tant que Médecin de l'Education Nationale, je me suis interrogée sur les raisons de ces abandons car le médecin est, de part ses missions, définies par la nouvelle circulaire n°2001-012 du 12 janvier 2001, un des professionnels qui aide l'élève dans son parcours scolaire : « favoriser avec les autres personnels les apprentissages et la réussite scolaire ;

Veiller à leur bien être, contribuer à leur réussite et les accompagner dans la construction de leur personnalité individuelle et collective »

« Favoriser l'équilibre et le bien-être physique, mental et social des élèves, afin de contribuer à la réalisation de leur projet personnel et professionnel ;

Détecter précocement les difficultés susceptibles d'entraver la scolarité ».(3)

En réalisant le bilan de santé obligatoire (3) en classe de 3^{ème} de collège, il assure sa mission d'aide à la décision d'orientation des élèves, en leur donnant des informations sur leur état de santé : «Aider l'élève à inscrire son projet professionnel en tenant compte des éventuelles inaptitudes liées à des problèmes médicaux ;

Réaliser un bilan de santé en classe de 3^{me} au collège avec l'optique d'aider l'élève à construire son projet de vie en tenant en compte des éventuelles inaptitudes liées à des problèmes médicaux et de donner un avis médical dans le cadre de l'orientation pour ceux qui iront vers l'enseignement professionnel. Dans ce contexte, une concertation est nécessaire entre les membres de l'équipe éducative concernés par l'orientation de l'élève, chef d'établissement, professeur principal, médecin, infirmier(ère) et conseiller d'orientation psychologue ».(3)

De la même façon le médecin de l'Education Nationale doit porter attention au bien être des élèves au sein des établissements scolaires, en assurant la surveillance du milieu et en veillant aux conditions de travail et de sécurité au sein des ateliers notamment. Quand ceux-ci font défaut, il a pour mission d'impulser des actions de préventions et de sensibilisation auprès des professionnels de l'éducation et des élèves «contribuer à faire de l'école un lieu de vie prenant en compte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;

Contribuer à faire de l'école, un lieu de vie et de communication, en prenant tout particulièrement en compte les conditions de travail, l'hygiène et la sécurité et les facteurs de risques spécifiques ;

Mettre en place des actions permettant d'améliorer la qualité de vie des élèves en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie : les locaux scolaires où des recherches ergonomiques peuvent être entreprises : bruit, atmosphère, éclairage. Dans le second degré, une attention particulière sera portée aux ateliers (machines dangereuses, etc.).

Suivre les élèves des établissements d'enseignement technique et professionnel : conformément au code du travail (art R241-50) ; une surveillance médicale particulière des élèves soumis à des nuisances particulières et/ou travaillant en restauration collective s'impose.

Avec le médecin de prévention, il impulse la prévention des risques professionnels : prévention des accidents du travail, amélioration des conditions de travail et la surveillance sanitaire de l'environnement de l'élève.

De suivre les élèves scolarisés dans les établissements d'enseignement professionnel ».(3)

L'éventualité de causes à caractère médical pouvant être à l'origine des abandons, a suscité mon intérêt et m'a incitée à réaliser une étude sur ce phénomène.

Mon expérience professionnelle sur l'orientation scolaire a permis d'énoncer quelques hypothèses. S'agit –il de difficultés liées :

 \rightarrow au choix de l'orientation :

Cette orientation a-t-elle été demandée : ➤ par l'élève,

> par les parents,

≫par l'élève et ses parents.

Y avait-il eu une bonne information du métier pour chacun?

- ightarrow à des conditions d'enseignement théorique et pratique inadaptées ? (charge de travail, horaire, emploi du temps sources de fatigue) ;
- → à des conditions d'exercice pénibles et fatigantes pendant leur période de formation en entreprise ? : Conditions de travail en atelier ; étude des postes de travail (charge de travail, ambiance, exigence du métier)

- → au bilan médical d'orientation professionnelle ? : la visite médicale a-t-elle eu lieu et a-t-elle permis de donner un avis "éclairé" à l'élève : Y a t il une bonne connaissance de l'ensemble des métiers par le médecin de l'éducation nationale ?
- ightarrow à un défaut d'aptitude physique ou psychologique non perçu et apparaissant au cours de la formation ?. Ou survenue d'un problème médical rendant impossible la poursuite des études ;
- ightarrow à un défaut de concertation entre les différents professionnels aidant à l'orientation des élèves.

L'objectif de ce travail est d'essayer de comprendre ce qui amène les élèves de la section hôtellerie restauration à cesser leur scolarité. Mettre ainsi en évidence les facteurs qui contribuent à l'abandon des élèves d'un lycée professionnel, devrait me permettre d'adapter ma technique d'entretien au cours du bilan médical d'orientation professionnelle et à mener une réflexion sur la place du médecin de l'Education nationale dans la prévention des abandons.

Le travail se déroulera en plusieurs parties : La première partie consistera en un rappel de la procédure d'orientation professionnelle, pour souligner le cadre dans lequel se déroule l'orientation des élèves ;

Dans un second temps nous réaliserons une enquête dont les résultats nous permettront de vérifier et de discuter nos hypothèses.

Et enfin nous apporterons des propositions d'amélioration aux difficultés identifiées.

2- LA PROCEDURE D'ORIENTATION PROFESSIONNELLE

2.1 LA LOI D'ORIENTATION SUR L'EDUCATION

Il nous apparaît important de rappeler les principes fixés par la loi d'orientation sur l'éducation concernant l'orientation scolaire pour mieux appréhender le cadre dans lequel se déroule l'orientation scolaire et de positionner le rôle de chacun.

La loi d'orientation sur l'éducation du 10 juillet 1989 met l'éducation des enfants et des jeunes comme la première priorité de la nation : « l'éducation pour tous pour :

- l'égalité des chances,
- le développement de la personnalité,
- l'élévation du niveau de formation initiale et continue,
- l'insertion dans la vie sociale et professionnelle,
- et afin pour l'exercice de la citoyenneté.

Les établissements scolaires, écoles, collèges, lycée et établissements supérieurs sont chargés de faire acquérir connaissances et méthodes de travail. »(4)

« Les élèves élaborent un projet d'orientation scolaire, universitaire et professionnelle en fonction de leurs aspirations et de leurs capacités avec l'aide des parents, des enseignants, des personnels d'orientation et des professionnels compétents.

La nation se fixe comme objectifs de conduire l'ensemble d'une classe d'âge au minimum au niveau du certificat d'aptitude professionnel et au brevet d'études professionnelles, et 80 % au niveau du baccalauréat. Tout élève qui à l'issue de la scolarité obligatoire n'a pas atteint un niveau de formation reconnu, doit pouvoir poursuivre des études afin d'atteindre un tel niveau ».

L'article 8 de la loi fixe le droit au conseil en orientation et à l'information sur les enseignements qui visent à l'obtention d'une qualification professionnelle.

« L'élève élabore son projet d'orientation scolaire et professionnelle avec l'aide de l'établissement et de la communauté éducative, notamment des enseignants et des conseillers d'orientation, qui lui facilitent la réalisation tant, en cours de scolarité qu'à l'issue de celle-ci.

A cette fin, les élèves disposent de l'ensemble des informations de nature à permettre l'élaboration d'un projet d'orientation scolaire et professionnelle.

Ils bénéficient notamment d'une information sur les professions et les formations qui y préparent sous contrat de travail de type particulier et sous statut scolaire.

Cette information est destinée à faciliter le choix d'un avenir professionnel, de la voie et de la méthode d'éducation qui y conduisent.

Cette démarche est organisée sous la responsabilité des chefs d'établissement, dans le cadre d'un projet d'établissement ou de projets communs à plusieurs établissements. Elle est conjointement réalisée par les conseillers d'orientation psychologues, les personnels enseignants, les conseillers de l'enseignement psychologique et les représentants des organisations professionnelles et des chambres de commerce et d'industrie, de métiers et d'agriculture. Elle s'accompagne de la remise d'une documentation ».

La décision d'orientation est prise au décours d'une observation continue de l'élève.

Le choix de l'orientation est de la responsabilité de la famille ou de l'élève quand celui-ci est majeur. Tout désaccord avec la proposition du conseil de classe fait l'objet d'un entretien préalable à la décision du chef d'établissement.

La décision d'orientation peut faire l'objet d'une procédure d'appel.

2.2 LE CYCLE D'ORIENTATION

La population d'élèves que nous étudions est issue de l'enseignement secondaire du collège ou pour un petit nombre de la Section d'Enseignement Générale et Professionnelle Adaptée (SEGPA).

L'enseignement délivré au collège mène l'élève du cycle d'adaptation de la classe de 6^{ème} au cycle d'orientation de 3^{ème}, qui nous intéresse plus particulièrement. En effet, c'est à l'issue de ce cycle que se décide l'orientation des élèves soit vers un enseignement général, technologique et professionnel ou soit vers l'apprentissage.

C'est une période décisive pour l'avenir professionnel et personnel de l'élève car une erreur d'orientation peut être source d'échec scolaire, de réorientation voire de décrochage (25). Cette période se concrétise autour de l'élaboration d'un projet éducatif, autour duquel des informations s'échangent entre les professionnels de l'éducation, de l'orientation et les élèves. C'est au cours de cette année que le médecin de l'Education Nationale réalise le Bilan Médical d'Orientation Scolaire et Professionnelle et participe aux réunions de concertation.

2.3 LE PROJET EDUCAT IF DE L'ELEVE

La procédure d'orientation a pour objectif d'aider chaque élève à faire des choix scolaires et professionnels éclairés et adaptés.

C'est un acte éducatif qui constitue une des missions des établissements scolaires (collèges et lycées), comme le prévoit l'article 8 de la loi d'orientation sur l'éducation : « le droit au conseil en orientation et à l'information sur les enseignements et les professions fait partie du droit à l'éducation ».(4)

Les modalités de l'orientation des élèves sont définies par le décret 90-484 du 16 juin 1990. Celui-ci préconise la mise en place d'un projet d'orientation inscrit dans le projet d'établissement. Il précise ainsi les modalités et le rythme des séances d'éducation aux choix d'orientation à partir de la classe de 5^{ème}.(7)

Les enseignants avec le concours des personnels d'éducation, d'orientation, de santé et du monde socio-économique organisent l'information des jeunes et de leur famille.

Elle vise à donner aux jeunes des méthodes et des connaissances sur les systèmes d'enseignement, de formation, sur l'univers professionnel. Et elle permet de travailler sur leurs propres représentations : connaissance de leurs goûts, aptitudes, aspirations, environnement économique. Ces informations peuvent se transmettre par l'organisation de journées "portes ouvertes", de stages d'observation en entreprise, de visites d'entreprises par les élèves, de campagnes de valorisation de l'enseignement professionnel, de rencontre individuelle avec le conseiller d'orientation psychologue ou avec leur famille.

Le projet de l'élève doit être bâti sur des représentations les plus proches possibles de la réalité. Il y a une volonté de ne plus imposer les orientations scolaires aux familles et d'inciter l'élève à être un acteur de son avenir.(9)

Les choix de l'orientation se font à plusieurs moments de la scolarité :

- ❖ Au collège : en classe de 3^{ème}
- ❖ Au lycée professionnel : ⋈ en 3ème technologique

☼ en classe de terminale BEP et CAP, dans les demandes d'admission en première d'adaptation ou de première année de baccalauréat professionnel

❖ Au lycée : ⋈ en classe de seconde avec le choix de la filière
 ⋈ en classe de terminale avec le choix de la poursuite d'études supérieures.

Le conseil de classe examine le projet de l'élève et se prononce sur les voies d'orientation possible en fonction du profil de l'élève. Si le choix du conseil de classe s'accorde avec le projet de l'élève il y a décision d'orientation. S'il y a désaccord avec le projet, le chef d'établissement doit dialoguer avec la famille avec le soutien du conseiller d'orientation psychologue. Si le désaccord perdure, la famille peut avoir recours à la commission d'appel, qui statue.(7)

Ce processus prend appui sur l'observation continue de l'élève, sur l'évaluation de sa progression, sur l'information et de celle de ses parents et sur le dialogue entre les membres de l'équipe éducative.

En sa qualité d'expert médical, le médecin de l'Education Nationale donne son avis sur l'aptitude des élèves à la formation professionnelle souhaitée. Cet avis est joint au dossier scolaire à l'attention de la commission d'affection (confère annexe 5). Le médecin de l'Education Nationale participe, à ce titre, aux commissions d'affectation.(7)

2.4 LES ACTEURS DE L'ORIENTATION

Le processus d'orientation scolaire est conduit par l'établissement scolaire avec l'aide de l'élève et de sa famille.(10)

Parmi les membres de l'établissement, les personnels impliqués sont :

- Les personnels enseignants : enseignants, chef d'établissement ;
- Les personnels d'éducation : le personnel du service médical et infirmier de promotion de la santé en faveur des élèves ;
- Les personnels de l'information et de l'orientation : le conseiller de l'orientation psychologue et le Centre d'information et d'orientation.

Au sein d'une Académie, d'autres professionnels sont sensibilisés aux questions de l'orientation des élèves. Parmi eux nous citerons :

- ❖ le chef de service académique d'information et d'orientation, conseiller technique auprès du recteur d'Académie, est responsable des services académiques d'information et d'orientation;
- l'Inspecteur de l'Education Nationale chargé de l'information et de l'orientation;
- l'inspecteur de l'Education Nationale chargé de l'enseignement technique;
- ❖ la coordinatrice de la Mission d'Insertion Générale de l'Education nationale (MIGEN);
- ❖ pour mémoire, l'Office National d'Information sur l'Enseignement et les Professions (ONISEP) : établissement public sous tutelle du Ministère de l'Education nationale, il Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique – 2001

diffuse des documents écrits, audiovisuels et gère les bases de données sur les études et les professions.

2.4.1 Le centre d'information et d'orientation (CIO)

Les centres d'information et d'orientation dépendent du Ministère de l'Education Nationale. L'action du CIO est coordonnée dans chaque département par un inspecteur de l'éducation nationale chargé de la formation et de l'orientation.

Il y a environ, un centre pour un à trois lycées d'enseignement général et technologique.

C'est une équipe de conseillers d'orientation psychologues et de personnels administratifs dirigés par un directeur de CIO.

Ils assurent l'accueil des jeunes élèves scolarisés et de leur famille, et leur apportent un soutien dans l'élaboration de leur projet d'orientation en les aidant à se connaître et à se situer.

Ils délivrent des informations sur les études, les formations professionnelles, les qualifications et les professions.

Ils animent des rencontres avec les équipes éducatives, les parents et les jeunes.

Ils disposent de nombreux outils de communication et de documentation multimédia (informatique, logiciels et Internet).(10)

2.4.2 Le conseiller d'orientation psychologue

Membre du CIO, il assure une permanence régulière dans les établissements scolaires du second degré auprès des élèves. Conseiller technique auprès des enseignants, il participe au conseil de classe, rencontre les élèves afin de les aider dans leur choix d'étude ou de formation professionnelle. Il assure un rôle de formateur auprès des enseignants chargés de mettre en place les séquences d'éducation à l'orientation.(6)

2.4.3 Les enseignants

L'ensemble des enseignants plus particulièrement les professeurs principaux et les enseignants de technologie accompagnent les élèves dans la construction de leur projet d'orientation. Tout au long de l'année scolaire ils observent et évaluent la progression et les aptitudes des élèves et favorisent le dialogue avec la famille.

2.4.4 Le médecin de l'éducation nationale

Les compétences médicales du médecin de l'éducation nationale lui confèrent un rôle privilégié auprès des élèves. Il réalise un bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle (BMOSP) dont nous détaillerons un peu plus loin le contenu et la finalité. Cet examen, réalisé en amont de l'orientation des élèves, a une double finalité:

- ❖ aider l'élève à faire un choix éclairé sur son avenir professionnel, en l'informant sur sa santé, ses aptitudes et sur les contraintes liées aux conditions d'apprentissage et de travail :
- de proposer un espace d'écoute et de dialogue aux élèves en pleine adolescence. (26)

L'avis d'aptitude consiste à vérifier l'adaptation du jeune à la formation envisagée et de tenter de rechercher une compatibilité entre les exigences du métier et les aptitudes physiques et psychologiques du jeune.(13), (14), (15)

Ceci requiert de la part du médecin de l'éducation nationale une certaine connaissance des différents métiers, des conditions de travail de chacun ainsi que de leurs principales contre indications médicales.

Quand le médecin de l'éducation nationale a détecté des anomalies de santé non compatible avec le projet professionnel, il revoie l'élève et rencontre la famille pour travailler avec eux sur le projet d'orientation. Il se met également en relation avec le conseiller d'orientation psychologue qui possède des éléments qui lui seront nécessaires à l'évaluation de la situation lui permettant ainsi d'adapter ses conseils et conclusions.

Le médecin peut proposer des possibilités de compensation ou d'adaptation au poste de travail, notamment dans le cas de déficience ou de handicap.

Chaque bilan fait l'objet d'une fiche de conclusion qui signifie l'existence ou non de contre indication médicale ou de réserve à l'exercice d'un métier, ou vis à vis de conditions d'exercice. Cette fiche de conclusion est adressée à la famille et aux instances de

concertation et d'orientation : le conseil de classe, la commission d'affectation et l'établissement d'accueil du jeune.

Le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle émet un avis consultatif auquel l'équipe se réfère. Il n'est pas décisionnel et ne s'impose pas aux familles. Mais il ne faut pas oublier que l'état de santé du jeune à court, moyen et long terme doit être compatible avec l'exercice d'un métier, et aux conditions de travail inhérentes au métier.

Cette visite médicale donne l'opportunité de rechercher la capacité du jeune au travail sur machines dites dangereuse, qui requière une dérogation de l'Inspecteur du travail pour les élèves de moins de 18 ans, selon l'article R234-22 du code du travail.

2.5 LE BILAN MEDICAL D'ORIENTATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle (BMOSP) est une spécificité des missions du médecin de l'éducation nationale.(3)

Il s'adresse aux élèves des classes de 3^{ème} qui envisagent de poursuivre un enseignement technique et professionnel. Cependant, il est proposé à l'ensemble des élèves de 3^{ème} dans les Zones d'Education Prioritaire.

Ce bilan a pour objectif d'aider les élèves à faire un choix dans la construction de leur projet professionnel en mettant en évidence leurs aptitudes physiques et psychologiques, pour éviter ainsi les situations de réorientations professionnelles ou les désillusions lors de la rentrée dans le monde du travail.

Le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle est constitué d'un entretien avec l'élève, d'un examen biométrique et somatique. Le médecin de l'éducation nationale s'aide pour son entretien des éléments du questionnaire destiné aux parents qui apportent des renseignements sur :

- les antécédents de pathologie familiale importante : maladie héréditaire, allergie, diabète, varices ;
- sur la structure familiale, le milieu social ;
- sur la fratrie;
- sur l'adolescent lui-même : les conditions de son développement psychomoteur, survenue de maladies et traumatisme importants, appréciation de l'état de santé physique actuel, et recherche de pathologies psychosomatiques (trouble du sommeil, céphalée, trouble digestif...).

L'entretien avec l'élève porte :

- sur les conditions de vie, les loisirs et activités extra-scolaires ;
- sur l'hygiène de vie, le sommeil, l'alimentation, la consommation de substances additives;
- sur son projet d'étude ou de formation professionnelle ;

Le médecin apprécie le comportement de l'adolescent et ses capacités d'adaptation.

L'examen somatique fait état :

- du développement pubertaire ;
- de la croissance staturo-pondérale ;
- de la présence d'anomalies ostéo-articulaires ou du rachis ;

L'examen neurologique évalue l'équilibre, l'habilité et le développement psychomoteur ;

L'examen biométrique recherche des anomalies de l'audition, de la vision de loin, de près, la vision chromatique et stéréoscopique ;

2.6 ETUDE DU POSTE DE TRAVAIL

Aider l'élève à faire un choix et émettre des avis d'aptitude à l'apprentissage d'un métier demande une formation des médecins de l'éducation nationale sur les différents métiers enseignés dans les lycées techniques et professionnels.

Il faut savoir identifier:

- les conditions d'exercice :
 - Apprécier l'ambiance, les postures et les exigences du métier (manutention et horaires), les risques ;
- ❖ apprécier la charge de travail physique et mental : la charge physique est liée aux contraintes et aux astreintes liées au métier ; la charge mentale est relative aux contraintes de temps, aux difficultés de la tâche, à l'attention demandée, à l'effort physique, à la frustration, au stress et à la fatigue ;
- les répercussions sur la santé avec l'apparition de maladies professionnelles ou de dysfonctionnement secondairement à l'exercice du métier : apparition à plus ou moins long terme :
 - d'une fatigue physique et visuelle
 - d'une fatigue nerveuse (surmenage)
 - de troubles de la vigilance

- de troubles du sommeil avec les risques de consommation de médicaments psychotropes
- de troubles de l'humeur voire des états dépressifs
- de perturbations digestives
- consommation d'alcool ou de substances illicites
- et de risques non négligeables de survenu d'accident du travail.(28)
- les contre-indications absolues à la pratique d'un métier (contre indication vaccinale ou existence de pathologies chroniques le plus souvent);

Il faut pouvoir proposer d'éventuelles adaptations, prodiguer des conseils et des techniques de protection individuelles voire collectives.

L'exposition à des contraintes de travail, quand elles sont répétées et cumulées, se répercutent à plus ou moins long terme sur l'état de santé du jeune. La médecine du travail a repéré des conditions d'exercice qui altèrent la santé des travailleurs. Ils provoquent non seulement des maladies professionnelles, mais aussi ils retentissent sur l'individu puis secondairement sur le travail : l'enthousiasme au travail disparaît progressivement pour laisser la place à une frustration marquée par une anxiété et un stress face aux situations de travail, définie par la psychologie du travail sous la notion de « burnout ». Cet état évolue vers une apathie ou à une détérioration de la tâche (15).

2.6.1. Les conditions de travail dans les métiers de l'hôtellerie restauration

Au cours de leur formation les élèves ont des exercices pratiques en cuisine et au restaurant d'application, ainsi que des stages en entreprise, pendant lesquels ils sont soumis à différentes contraintes.

Dans l'hôtellerie restauration, le médecin de l'Education Nationale doit être vigilant sur les contraintes liées à l'ambiance de travail qui peut être humide, chaude et parfois bruyante : les syncopes, crampes, urticaires, varices et coups de chaleur peuvent inquiéter les jeunes porteurs de pathologies cardio-vasculaires importantes ;

Le piétinement et la station debout prolongées sont également à prendre en compte pour les élèves qui présentent des anomalies veino-lymphatiques ou ostéo-articulaires ;

Ces métiers sont sources de fatigue aussi bien physique que psychologique : l'organisation du travail est une contrainte prédominante en hôtellerie restauration : les contraintes horaires (travail posté, équipes alternantes et horaire imprévisible et irréguliers) et celles imposées par Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique – 2001

le rythme de travail (celui imposé par une demande extérieure nécessitant une réponse immédiate et un cumul des tâches) sont à l'origine d'une perturbation des rythmes biologiques. Les médecins du travail constatent une dégradation qualitative et quantitative du sommeil, de l'alimentation et des mécanismes de défense. Des manifestations cliniques apparaissent à plus ou moins long terme, telles que la fatigue, le stress, les troubles de l'humeur et du comportement. Les conduites addictives ne sont pas rares dans la profession. Le port de charge lourde n'est pas à négliger pour les pathologies rachidiennes ;

Les horaires et l'amplitude des heures de travail sont importants et irréguliers. Ils sont peu conseillés aux élèves qui présentent des maladies chroniques et qui nécessitent une prise régulière d'un traitement ou l'absence de perturbation des cycles de sommeil telle que dans l'épilepsie.

Les contre indications médicales sont rares en dehors des pathologies dermatologiques importantes en cuisine (eczéma et dermite atopique).

L'utilisation de machines dites dangereuses, (batteur mélangeur, broyeur, hachoir électrique, éplucheuse, laminoir, mixeur, pétrin, trancheuse) nécessite une vigilance du médecin de l'Education Nationale du médecin qui appréciera le comportement et la capacité d'attention des élèves.(27)

3 - ETUDE DES FACTEURS QUI CONTRIBUENT A L'ABANDON DES ELEVES D'UN LYCEE PROFESSIONNEL

3.1 MATERIEL ET METHODES

Afin de pouvoir vérifier les différentes hypothèses émises précédemment, une enquête a été réalisée auprès des élèves de la section hôtellerie restauration et des professionnels de l'éducation nationale.

Cette enquête comportait des entretiens et un questionnaire anonyme et auto-administré.

3.1.1 Le questionnaire

Le questionnaire a été soumis aux élèves de seconde et terminale BEP et aux élèves de seconde et terminale baccalauréat professionnel (6 classes). La version destinée aux élèves de BEP a été réduite (confère annexe 1). Les questions relatives à l'aide reçue pour la poursuite des études étaient réservées aux élèves de baccalauréat professionnel (confère annexe 2).

La question concernant les stages en entreprises n'a pas été retenue pour les élèves de seconde professionnelle.

Il apporte des éléments d'analyse sur :

- ☼ L'élève et les conditions de vie qui peuvent influer sur les apprentissages : le sommeil, l'alimentation, le statut d'interne, d'externe ou demi-pensionnaire, les activités de loisirs ou professionnelles et la catégorie socioprofessionnelle du chef de famille ;
- ☼ Les conditions dans lesquelles leur orientation s'est déroulée : identification des acteurs de leur orientation ;
- ☼ Leur perception du métier et des conditions d'apprentissage théorique et pratique (travaux pratiques et stage en entreprise). Ce thème a pu être davantage exploré au cours des entretiens avec les élèves.

3.1.2 Les entretiens

Des entretiens semi-directifs ont été menés auprès :

- ❖ Des élèves de première année du BEP (confère annexe 3)
- ❖ De l'équipe éducative et d'encadrement : (confère annexe 4)
 Patricia SARDI Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique 2001

- le proviseur adjoint,
- la conseillère pédagogique et d'éducation,
- un professeur,
- le chef des travaux,
- la conseillère d'information et d'orientation psychologue,
- l'inspecteur de l'Education Nationale chargé de l'information et de l'orientation,
- l'inspecteur de l'Education Nationale chargé de l'enseignement technique,
- l'infirmière scolaire
- le médecin de l'éducation nationale.

L'analyse statique des résultats du questionnaire a été réalisée avec l'aide du logiciel informatique épiinfo. Cet outil nous a permis d'établir des fréquences et de réaliser des croisements entre les différents réponses du questionnaire. Seuls les résultats de l'analyse comparative, validés par la méthode du khi2 (seuil <5 %) ont été retenus.

Le taux de non-réponse aux questions est faible.

3.2 LA VOIE PROFESSIONNELLE

La formation professionnelle a encore aujourd'hui une image négative auprès des élèves, de leur famille et de certains enseignants : « c'est la voie de l'échec scolaire ».(23) Or elle a vocation à préparer les élèves à l'exercice d'un métier, soit sous la forme de l'apprentissage dans les Centres de Formation des Apprentis (dépendant de la Chambre des métiers) ; soit dans le cadre d'un enseignement secondaire en lycée professionnel.

La formation professionnelle délivre aux jeunes des diplômes qualifiants préparés sur deux ans à l'issu de la troisième de collège :

- ❖ Le Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) de niveau V
- ❖ Le Brevet d'Etudes Professionnelles (BEP) de niveau V
- Le Baccalauréat Professionnel (bacPRO) de niveau IV

L'apprentissage offre des formations sur environ 250 métiers sous forme de contrat d'apprentissage en alternance, avec la moitié du temps en stage en entreprise et l'autre moitié en formation en CFA.

L'enseignement professionnel qui donne aux jeunes une formation générale dans un domaine professionnel (50 métiers) associe un enseignement général (mathématiques, français, histoire géographie, langue vivante et éducation physique et sportive...) et un Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique – 2001

enseignement professionnel. La formation professionnelle comporte des travaux pratiques en atelier (laboratoire, chantier, restaurant d'application, cuisine...) et des stages en entreprises d'une durée variable selon la formation.(17)

On retrouve le système de passerelle entre les différents diplômes. Bien que la majorité des élèves de CAP se destinent à la vie active, il y a possibilité de poursuivre les études vers un BEP. Par contre 50 % des élèves de BEP continuent et préparent le baccalauréat professionnel ou un baccalauréat technologique par l'intermédiaire d'une première d'adaptation pour ce dernier. L'accès au BTS est réservé aux meilleurs élèves et se fait par voie de la formation initiale ou de l'apprentissage.(17)

3.2.1 L'hôtellerie restauration

Sous cette dénomination divers domaines professionnels sont représentés :

- Les métiers de l'accueil : hall, réception, caisse...
- Les métiers de l'hébergement : gouvernante, valet...
- Les métiers du service, restaurant, brasserie : maître d'hôtel, sommelier, barman...
- Les métiers de la cuisine : chef, commis de cuisine...

La formation à ces différents métiers se fait soit sous statut scolaire ou de l'apprentissage. Il délivre les diplômes du CAP au BTS, en passant par les mentions complémentaires et le brevet professionnel.

Dans l'Académie d'OrléansTours, qui regroupe six départements, 14 établissements scolaires dont 3 privés, assurent une formation professionnelle en hôtellerie restauration. Ceci correspond à une capacité d'accueil de 1230 élèves (dont 190 privés) pour le BEP et 300 élèves (dont 190 privés) en baccalauréat professionnel. Le département du Cher possède deux établissements dont le lycée de l'étude qui peut accueillir 156 élèves.

Ce lycée professionnel est à l'intérieur d'un lycée général et technologique qui ce qui favorise le système de passerelle vers le baccalauréat de technicien et le brevet d'études supérieures. Il jouit d'une bonne réputation dans l'Académie et les résultats de réussite au BEP: 77,10% et au BacPro: 60 %.

L'indice de sélectivité en est fort :

❖ BEP: 2,33 c'est-à-dire que pour 48 places disponibles, 100 élèves émettent leur premier vœu en classe de 3^{ème} et 43 élèves seront affectés; Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique − 2001

❖ BacPro: 1,18: pour 30 places, 26 élèves font leur premier vœu et 21 seront admis.(1)

L'enseignement dispensé en BEP associe :

- Un enseignement général : français, histoire géographie, mathématiques, éducation physique et sportive ;
- ❖ Un enseignement technologique et professionnel avec deux dominantes choisies en terminale : cuisine et restaurant ;
- Une période de formation en entreprise de 8 semaines qui jusqu'alors se faisait pendant les vacances scolaires d'été pendant 12 semaines.(17)

Depuis la rentrée 2000 (bulletin officiel spécial n°2 du 9 mars 2000) le nombre d'heures de cours est fixé à 8 heures par jour pendant 61 semaines.

L'enseignement du baccalauréat professionnel est proche du précédent. Il se différencie par un enseignement complémentaire, la technologie commerciale et gestions de l'entreprise. L'enseignement est plus court, sur 51 semaines mais la période de formation en entreprise est plus longue, 18 semaines.

L'enseignement technologique comporte des mises en exercice pratique en cuisine et en restaurant d'application. Au restaurant les élèves exercent leur savoir-faire auprès de clients pour les élèves de terminale et auprès d'élèves clients pour les secondes. Ils assurent la réception, le service ou les fonctions de sommelier.

En cuisine, les élèves préparent les repas servis le midi aux clients du restaurant d'application.

3.3 LES RESULTATS

115 élèves ont répondu au questionnaire. Pendant la période de l'enquête, nous avons dénombré 5 élèves absents : trois absences, une exclusion définitive et une démission.

Les résultats du questionnaire ont permis de dresser les caractéristiques de la population d'élèves présents dans la filière hôtellerie restauration :

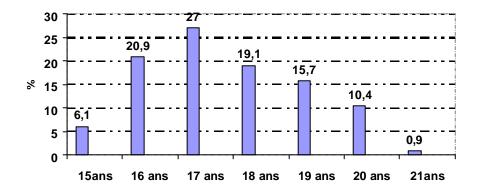


Figure n°1: répartition par l'âge

La moyenne d'âge se situe à 17,4 ans \pm 1an et 4 mois, avec une prédominance féminine (sexe ratio 0.9). Les élèves sont âgés de 15 à 21 ans.

Ils entrent en classe de seconde professionnelle à l'âge de 16.3 ans en moyenne.

	Catégories socioprofessionnelles		
	Nombre	pourcentage	
Agriculteur, exploitant	5	4.3 %	
Artisan, commerçant, chef d'entreprise	13	11.3 %	
Cadre et profession intellectuelle	10	8.7 %	
Profession intermédiaire	13	11.3 %	
Employé	38	33.0 %	
Ouvrier	28	24.3 %	
inactif	8	7 %	
total	115	100 %	

Tableau n°l : catégorie socioprofessionnelle du père

Toutes les catégories socioprofessionnelles sont représentées avec une prédominance pour la classe moyenne. (48.6 %) et ouvrière (24 %).

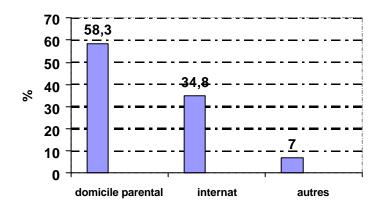


Figure n°2: domicile pendant la semaine

La majorité des élèves habite en dehors de la circonscription du lycée (71.9 %). Le recrutement des élèves s'étend aux départements limitrophes, ce qui explique que 41.8 % d'entre eux vivent en dehors du domicile familial durant la semaine, dont 34.8 % à l'internat. 80 % des élèves sont demi-pensionnaires.

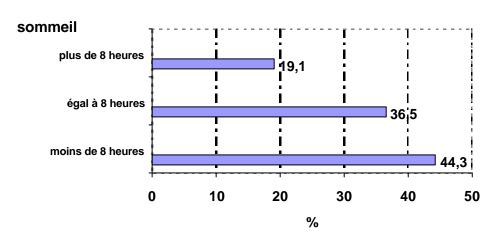


Figure n° 3 : répartition des réponses des élèves sur la quantité de sommeil

Leur hygiène de vie est proche de celui observé par l'enquête nationale INSERM de 1993 sur les adolescents de M. Choquet (20)

44.3 % dorment moins de 8 heures par nuit.

Un tiers des élèves dit présenter des difficultés d'endormissement mais seuls 2.6 % d'entre eux affirment prendre des médicaments.

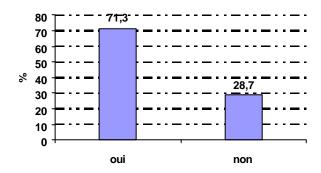


Figure n°4 : répartition des réponses des élèves sur la prise du petit déjeuner

71.3 % prennent un petit déjeuner le matin. Quand celui-ci fait défaut, les principales raisons invoquées sont le manque de temps (34.2 %) ou l'absence d'appétit le matin (40.5 %).

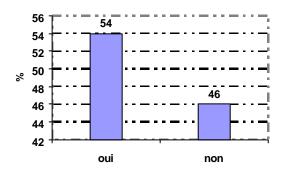
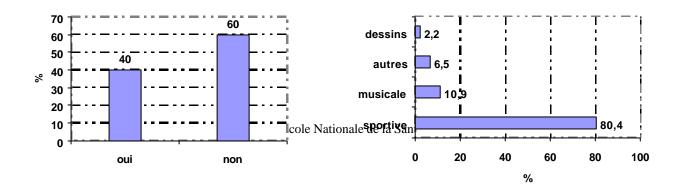


Figure n°5 : répartition des réponses des élèves sur le sentiment d'être fatigué Un élève sur deux se sent fatigué (54 %), soit un peu plus que la proportion retrouvée par l'enquête nationale de l'INSERM, 45 %.



Figures n°6 et 7 : répartition des réponses des élèves sur la pratique d'une activité de loisirs Peu d'élèves pratiquent une activité de loisirs en dehors du lycée, 40 %. L'activité prédominante reste le sport (80.4%).

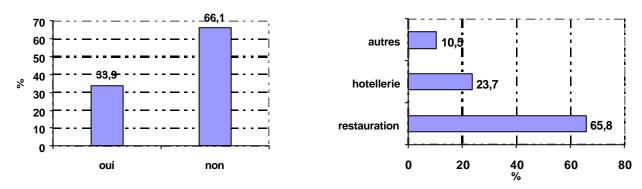


Figure n°8 et 9 : répartition des réponses des élèves sur la pratique «d'extra »

Les élèves ont une activité salariée («extra ») dans leur domaine professionnel pour 33.9 %.

Seconde	Seconde	3 ^{ème} générale	3 ^{ème}	3 ^{ème}	Total
hôtellerie	générale		technologique	SEGPA	d'élèves de
					la classe
1	1	37	3	2	44
2	-	22	-	-	24
3 (4.4 %)	1 (1.5 %)	59 (86.9 %)	3.(4.4 %)	2 (2.9 %)	68
	hôtellerie 1 2	hôtellerie générale 1 1 2 -	hôtellerie générale 1 1 37 2 - 22	hôtellerie générale technologique 1 1 37 3 2 - 22 -	hôtellerie générale technologique SEGPA 1 1 37 3 2 2 - 22

Tableau n°II : origines scolaires des élèves du BEP hôtellerie restauration

94.1 % des élèves inscrits en BEP hôtellerie restauration sont issus des classes de 3^{ème} (N = 68); les redoublants et les non-réponses ont été exclus, soit 8 élèves). Parmi eux, 4.4 % étaient scolarisés en classe de 3^{ème} technologique et 2.9 % en classe de 3^{ème} de Section Enseignement Général et Professionnel Adapté. A noter que cela a été une réorientation pour des élèves de seconde générale et spécifique (5.9 %)

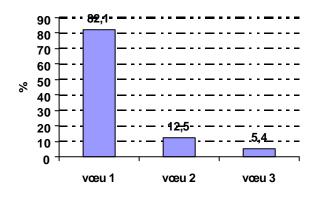
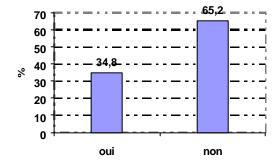


Figure n°10 : répartition des vœux d'orientation professionnelle des élèves

L'orientation vers les métiers de l'hôtellerie restauration a été un choix personnel des élèves dans 80.7 % des cas des élèves, et a fait l'objet de leur premier voe pour 82.1 % d'entre eux.

Figure n °11 : entretien avec le conseiller d'orientation et psychologue



Seuls 34.8 % des élèves ont consulté le conseiller d'orientation psychologue.

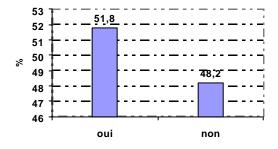


figure n° 12 : pourcentage d'élèves ayant eu un bilan médical d'orientation professionnelle

Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique – 2001

51.8 % des élèves disent avoir eu un bilan médical d'orientation professionnelle.

classes	Nombre d'élèves
3 ^{ème}	39
4 ^{ème}	2
BEP	14
Non précisée	3
total	58

Tableau n °III : répartition des élèves ayant eu un bilan médical d'orientation professionnelle par classe

58 élèves (51.8 %) disent avoir eu une visite médicale au cours de leur orientation professionnelle : parmi eux, 39 élèves ont réellement eu le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle en classe de 3^{ème} de collége, et 2 en 4^{ème}. Les 14 autres élèves ont eu la visite médicale d'aptitude au poste de travail réalisée en seconde professionnelle. L'aide au choix a été positive pour 04 élèves de 3^{ème} (10.5 %).

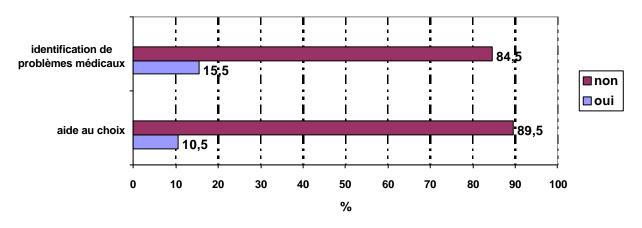


Figure n° 13 : répartition des réponses des élèves sur l'identification de problèmes médicaux et l'aide au choix de la visite médicale

10.5 % des élèves qui ont bénéficié du bilan médical d'orientation profesionnelle disent que ce dernier a été une aide et 15.5 % qu'il a permis d'identifier des problèmes médicaux.

Les pathologies diagnostiquées concernaient les problèmes de dos et articulations (7 élèves) et opthalmologique (1 élève).

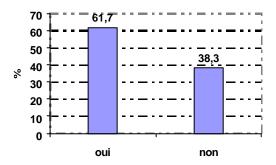


Figure n°14 : pourcentage des réponses concernant l'apparition de problèmes de santé depuis le début de la formation

Depuis le début de leur formation 61.7 % des élèves présentent des troubles somatiques.

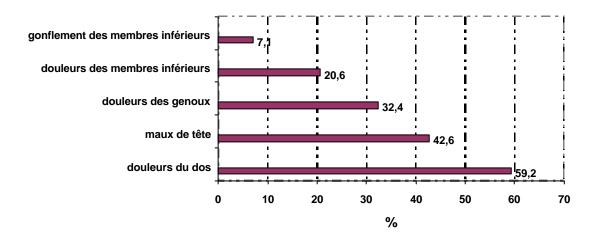


Figure n 15 : fréquences des symptômes présentés par les élèves depuis le début de leur formation

Les symptômes les plus fréquemment cités par les élèves sont les douleurs dorso-lombaires et les maux de tête, 59.2 et 42.6 % respectivement.

Patricia SARDI - Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique - 2001

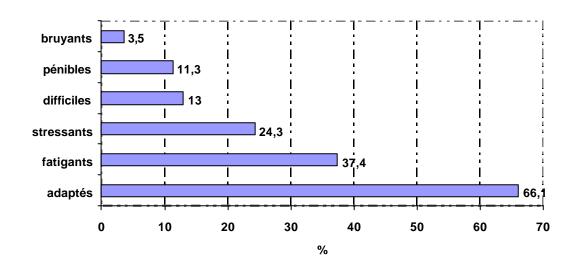


Figure n°16 : répartition des réponses positives à la question sur les conditions d'exercice en travaux pratiques

Deux tiers des élèves pensent que les conditions d'exercice pendant les travaux pratiques sont adaptés à leurs conditions physiques Néanmoins ils sont 37.4 % à dire qu'ils sont fatigants et sources de stress pour 24.3 %.

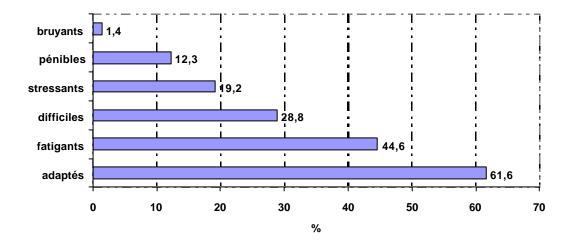
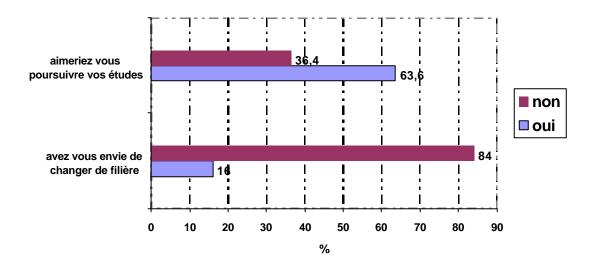


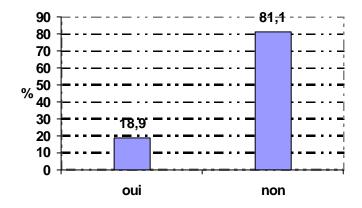
Figure n°17 : répartition des réponses positives des élèves à la question sur les conditions d'exercices en entreprise

61.6 % des élèves ayant déjà effectué des stages (n=73) estiment que les stages en entreprises sont adaptés à leurs conditions physiques. Par contre, ils sont plus nombreux ici à dire que les stages sont difficiles (28.8 %) et fatigants (44.6 %).



Figures n°18 : répartition des élèves sur leur devenir

Peu d'élèves veulent entrer directement dans la vie active. En effet, la poursuite des études est envisagée par 63.6 % des élèves dans la même filière soit vers un baccalauréat professionnel ou de technicien selon leurs résultats scolaires ou soit vers un apprentissage (mention complémentaire). Le taux de non réponses à ces deux questions a été plus important : 4.3 % et 7.8 % respectivement.



figures n°19 : répartition des réponses des élèves à la question «êtes-vous surpris par le métier que vous avez choisi ? »

18.9 % (N=20)des élèves ont été surpris. Les principales causes évoquées ont été :

	Nombre d'élèves
Beaucoup d'heures de travail	5
difficile	3
Horaire difficile	3
Rémunération insuffisante	4
dur	2
Je m'attendais à mieux	2
Personnel mal considéré	1
Rigueur vestimentaire et intellectuelle	1
Caractère non adapté	1
répétitif	1
Beaucoup de travail	1
total	20

Tableau n° IV : répartition des réponses des élèves à la question ouverte « pourquoi avez-vous été surpris par le métier que vous avez choisi ? »

La majorité des élèves a été surpris par le rythme difficile des horaires de travail.

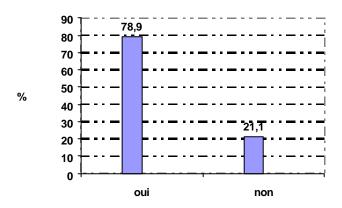


Figure n°20 : Répartition des réponses des élèves à la question «vous sentez-vous bien dans votre lycée ? »

21.1 % des élèves ne se sentent pas bien dans leur lycées. Ce pourcentage pourrait être plus important compte tenu du taux de non réponse à cette question (0.05 %).

3.4 ANALYSE ET DISCUSSION

La première hypothèse évoquait un défaut d'orientation liée à une insuffisance d'information sur le métier choisi.

La supposition selon laquelle une erreur d'orientation aurait pu être un facteur responsable de démission est, selon les professionnels de l'orientation et de l'insertion, peu applicable à la filière. Ce phénomène serait beaucoup plus important dans les autres sections telles que l'électrotechnique ou l'électronique où il existe une situation de remplissage de ces filières, peu demandées. En effet, l'hôtellerie restauration profite d'un fort indice de sélectivité : La grande majorité des élèves sont affectés selon leur premier vœ (82.1 %) et le choix a été personnel pour 80.7 % des élèves. Il y a un nombre important de demandes d'affection ce qui permet une sélection des bons dossiers. Or, certains professionnels pensent que ce niveau de recrutement sélectionne des élèves qui ont toujours été encadrés par l'équipe éducative au collège et ont ainsi du mal à intégrer le monde lycéen qui leur demande d'être autonomes, responsables et productifs.

Malgré le taux de demandes d'affectation, il y a quand même une déperdition d'élèves dans la filière au profit de l'apprentissage. En effet, au cours des entretiens il s'est avéré

qu'un petit nombre d'élèves sont entré en BEP par défaut : parmi les élèves qui avaient demandé l'apprentissage, l'absence de patron a poussé certains à faire une première année de BEP dans l'attente. Pour la totalité de ces élèves cette année n'est pas concluante et ils arrêteront leurs études pour aller vers l'apprentissage. D'autres sont entrés en BEP après l'échec soit d'une année de seconde générale ou spécifique hôtellerie restauration.

L'ensemble des professionnels perçoit la réelle difficulté à choisir une orientation, décisive pour l'avenir personnel et professionnel, à un âge où les bouleversements psychologiques liés à l'adolescence sont prédominants : « dilemme entre la construction de son identité, de son estime de soi et la nécessité de se projeter dans l'avenir » Sans oublier l'ambivalence caractéristique des adolescents qui désirent apprendre les métiers pour lesquels ils présentent une contre-indication médicale (un asthmatique qui veut faire de la menuiserie).

Par ailleurs, les jeunes d'aujourd'hui, pensent-ils, n'acceptent plus les contraintes de travail comme par le passé. Ils privilégient leur vie affective et leurs loisirs : « les élèves s'accrochent moins qu'avant. L'enjeu est peut-être moins grand, notamment lorsque la famille est derrière ». Mais n'est-ce pas un phénomène de société ? La relation au travail a changé.

Tous les professionnels mettent en avant la mauvaise représentation des métiers de l'hôtellerie restauration par les élèves : « image idyllique et peu de connaissance sur les exigences de la profession. Ces métiers sont très attirants : les élèves veulent voyager et communiquer, disent-ils, alors que c'est un métier technique, physique, aux horaires excessifs avec travail le week-end pendant que leurs pairs s'amusent ».

Trois personnes interviewées seulement expliquent le défaut de représentation comme une difficulté liée à une insuffisance d'information.

L'information sur les métiers n'est pas suffisamment donnée par les collèges. Peu d'élèves (1 élève sur 5) ont eu l'occasion de faire un stage d'initiation au monde du travail en classe de 3^{ème}. De la même façon la fréquentation des «journées portes ouvertes » des lycées professionnels n'a pas été importante pour les élèves de seconde interrogés (1 pour 8 élèves). Il faut attendre la première période de formation en entreprise, qui se faisait pendant les vacances d'été pour les secondes, soit un an après le début de leur formation, pour se rendre compte de la réalité du métier.

Les entretiens avec les élèves retrouvent effectivement une forte motivation, un peu oubliée par les adultes, qui est basée essentiellement sur des expériences personnelles :

- ∆ Le désir et plaisir de faire la cuisine,
- ∆ Aimer manger,

La plupart des élèves (65.1 %) ont un membre de leur famille ou des proches qui travaillent en hôtellerie restauration et ont déjà travailler avec eux.

Il apparaît lors des entretiens que la motivation, l'expérience et la recherche documentaire personnelle ont été les moyens d'information pour la grande majorité des élèves qui n'ont pas souhaité rencontrer le conseiller d'orientation psychologue. Ce qui explique peut-être le fait que le conseiller d'orientation psychologue ait été associé à la décision des élèves dans 34.8 % des cas. Il a été consulté en moyenne 1.65 fois avec une satisfaction estimée moyenne pour 40.2 % des élèves. D'autres ont obtenu des renseignements auprès de pairs, de proches ou lors des stages en entreprises ou bien des «journées portes ouvertes » des lycées professionnels.

Leur image du métier n'est pas aussi éloignée de la réalité :

Peu ont été surpris (18.9 %). Quand cela a été le cas, ils évoquent des raisons telles que :

- ☼ la rémunération peu conséquente par rapport au travail effectué
- une déception par rapport au métier (manque de reconnaissance de la profession, répétitif)

Pour les autres, les conditions d'exercice, la fatigue, le stress, les horaires font partis intégrantes du métier et la motivation, l'envie de faire ce métier annihile ces difficultés.

L'insuffisance d'information sur les métiers et l'orientation peuvent être à l'origine d'abandon des élèves. En effet, il apparaît de façon significative que les élèves qui ont été surpris par le métier veulent changer de filière pour 58.8 % d'entre eux (p<0.05). De la même façon, ils ne veulent pas poursuivre leurs études dans 66.7 % des cas.

Une nouvelle hypothèse a été soulevée par les professionnels de l'éducation et d'encadrement. Elle tient compte des difficultés d'adaptation des élèves au lycée. Celles ci sont également en relation avec des facteurs extérieurs : Comme dans la plupart des lycées professionnels il y a une prédominance d'élèves issus de familles modestes ou en difficultés sociales ou familiales.(20) :

- ☼ Certains d'entre eux bénéficient de l'aide du fonds social lycéens pour l'achat de leur trousseau en début d'année scolaire ;
- ☼ Les conditions d'enseignement sont perçus comme plus rigides et exigeantes que pour d'autres filières : rigueur vestimentaire liée au port d'un costume pendant les heures de cours au lycée ;
- - ∆ Les stages en entreprise ont lieu pendant les vacances scolaires ;

En général les élèves s'y soumettent de bon gré mais certains se sentent mal dans l'établissement (20 %) et 5.2 % d'entre eux ont un sentiment partagé. Les troubles du comportement ne sont pas inexistants, notamment pendant les cours d'enseignement généraux (renvoi par conseil de discipline) : on y observe des difficultés pour se concentrer durablement sur une tâche et une forte propension au jeu.

Par ailleurs, un phénomène d'alcoolisation et de toxicomanie non négligeable a été notée par le service infirmier de l'établissement. Toutefois les conduites addictives ne sont pas rares chez les jeunes : dans l'enquête sur l'adolescence, 39.8 % des jeunes de 11 à 19 ans disent consommer occasionnellement de l'alcool et 12.4 % régulièrement. Cette proportion s'élève dans les milieux ruraux avec respectivement 59 % et 15 %. (20)

Or dans notre étude il apparaît une relation significative (p<0.02) entre le fait de se sentir bien dans son lycée et de vouloir poursuivre ses études : 71.8 % des élèves qui disent se sentir bien veulent continuer leurs études et 69.6 % qui ne se sentent pas bien ne le veulent pas.

Y a-t-il une pression importante de l'enseignement professionnel ?

La troisième hypothèse soulevait l'existence de facteurs liés aux conditions d'enseignement théorique et pratique. Tous les professionnels sont unanimes sur le caractère exigeant de l'enseignement. Celui-ci est donné par des anciens professionnels de la restauration qui ont une connaissance réelle du métier et savent ce que les jeunes vont trouver dans les établissements. Ils sont très exigeants et critiques vis-à-vis des élèves. Les travaux pratiques

sont trop proches de la réalité «le stress, les "coups de bourre" qu'il y a dans les entreprises. C'est quand même un peu ça dans les lycées d'application, alors que les élèves sont en formation ».

Mais la demande trop forte et la recherche la de perfection ne permettent pas à l'élève d'être satisfait. Attention à la démotivation nommée par certain professionnel, qui est à la base de l'absentéisme puis de la démission!

Un seul professionnel évoquent les remarques parfois blessantes faites aux élèves devant les clients.

Cette exigence n'est pas toujours bien comprise par certains élèves qui disent rencontrer des difficultés pour discuter avec les professeurs, qui se sentent peut être démunis face à ces adolescents. D'autres par contre l'estiment nécessaire car elle représente la réalité.

L'amplitude horaire des travaux d'application demande une attention soutenue pendant 05 heures et ceci deux fois dans la semaine, ce qui limite le temps de récupération.

Lors des entretiens les élèves ne parlent pas spontanément de leurs conditions de travail. Le docteur Sandrine Rousseau, médecin du travail explique ce mutisme comme le fait d'une méconnaissance du rôle du médecin(22)

Les principales difficultés énoncées par les élèves sont celles liées aux :

- ☼ Horaires des cours difficiles : deux fois par semaine les élèves finissent les cours à 19 heures et 20 heures par des séances de travaux pratiques qui durent 5 heures :
- ☼ l'amplitude horaire des cours plus importants par rapport à d'autres filières, ce qui laissent peu de temps pour les loisirs et ce d'autant plus qu'un certain nombre d'entre eux travaillent en dehors, notamment le week end;
- ☼ le transport en car scolaire pour les externes, source supplémentaire de fatigue ;
- ☼ un petit nombre d'élèves mentionnent l'écart entre l'enseignement théorique de la cuisine «cuisine gastronomique » qui leur semble un peu éloignée de leur pratique.
- 66.1 % des élèves pensent que leur formation au lycée est adaptée à leurs conditions physiques : ils sont dans un milieu protégé. La pression liée aux contraintes horaires est dite progressive par les enseignants et la charge de travail peu importante (6 couverts). C'est peut être pour cela que les élèves estiment que l'ambiance, la difficulté physique, la pénibilité ne se sont pas des facteurs qui les affectent (confère figure 16 sur les conditions d'exercice au lycée). Globalement les conditions d'exercice sont jugées fatigantes.

	Conditions d'exercice au lycée					
difficiles	13 %					
Pénibles	11.3 %					
Stressantes	24.3 %					
Fatigantes	37.4 %					
bruyantes	3.5 %					

Lors des entretiens ils expliquent que leurs travaux pratiques sont longs et sont sources de stress. Notamment lors de la mise en application avec les clients (restaurant d'application) mais surtout avec les élèves-clients qui, selon les élèves, sont moins compatissants et plus souvent moqueurs.

Avec l'assurance procurée par l'entraînement, l'appréhension, la peur de mal faire et d'être mal noté disparaissent.

Pour d'autres, notamment certains élèves qui optent pour la dominante cuisine, le rapport au client (veiller en permanence à sa satisfaction) ne correspond pas à leur personnalité.

Une autre situation apparaît stressante. Elle est liée au mode de fonctionnement du lycée : en seconde professionnelle les élèves sont en hôtellerie restauration. En fin d'année se décide l'orientation entre la dominante cuisine ou restaurant pour les élèves. Ce choix est subordonné aux résultats scolaires et au nombre de places disponibles (12 en cuisine et 12 en restaurant). Cela génère un esprit de compétition pas toujours bien vécu et source de mauvaise ambiance. La cuisine étant la dominante la plus demandée. Plutôt que de faire une option qu'ils ne désirent pas, certains élèves disent préférer redoubler leur 1^{ère} année, démissionner ou encore poursuivre en sachant qu'ils n'exerceront pas le métier en raison de leur âge avancé. Or une étude académique révèle que 5 ans après, un jeune qui a décroché un diplôme en hôtellerie restauration n'est plus dans ce domaine.

Les jeunes sont plus vulnérables vis à vis du stress engendré par les relations sociales. Avec une certaine ambiguï té ils soutiennent qu'ils s'habituent.

Les facteurs liés aux conditions de travail pendant les périodes de formation en entreprise sont également retenus par les personnes interrogées. Ils évoquent les conditions dans lesquelles les élèves sont parfois reçus par certaines entreprises qui oublient la finalité du stage et leur demandent de travailler plus de 39 heures par semaine (voire 70 heures).

« Ils ont tendance à exploiter les gamins » ou «ils leur donnent les tâches estimées peu nobles et inintéressantes (la plonge, la pluche). Alors que la mentalité des jeunes a changé. Les jeunes vont plus vite, veulent cuisiner, faire l'accueil et être en contact avec le client tout de suite ».(22)

Une étude réalisée auprès des médecins du travail du Loiret, note l'importance des difficultés relationnelles entre les patrons et les apprentis. 1 apprenti sur 5 est victime de violence verbale. Cela génère selon eux, un nomadisme estimé à 20 % dans la filière restauration.

Lors des entretiens les élèves qui ont déjà effectué un stage en entreprise, qualifient les stages ainsi :

- ☼ plus ou moins adaptés à leurs conditions physiques
- Stressants : on attend d'eux un savoir-faire et des compétences immédiates alors qu'ils sont en stages pour être formés : « ils nous poussent beaucoup à faire les choses vites et bien ».
- ☼ Les horaires trop importants avec de durée de travail parfois supérieure à 39 heures par semaine.

Ainsi, pour les élèves de baccalauréat professionnel et les terminales BEP les stages en entreprises sont perçus de la façon suivante (n=73 élèves), (confère figure 17 sur les conditions d'exercice en entreprise).

Condition d'exercice en entreprise						
difficiles	28.8 %					
Pénibles	12.3 %					
Stressants	19.2 %					
Fatigants	44.6 %					
Bruyante	1.4 %					

La recherche de relation entre les conditions de travail et l'envie de changer de filière met en évidence que le stress généré par les entreprises ou la formation au lycée n'est pas significativement une cause de démission pour notre population (p<0.02 et 0.04)

Par contre la pénibilité apparaît être un facteur qui motive les élèves pour un changement de filière : 62.5 % des élèves ayant estimé les stages pénibles répondent positivement à l'envie de changer de filière. Ils sont 53.8 % pour les travaux pratiques à répondre positivement.

Il y une relation entre la fatigue exprimée par les élèves et les conditions de travail fatigantes en entreprise : 62.5 % des élèves fatigués disent que les stages sont fatigants ; alors qu'ils sont 54.1 % à dire que les travaux pratiques ne sont pas fatigants.

Les élèves expliquent la démission de certains de leurs camarades comme le résultat d'un manque de satisfaction, de motivation et des conditions d'exercice difficiles : la fatigue et les conditions de travail fatigantes ne motivent pas l'arrêt des études et le changement de filière : 75.4 % des élèves qui disent être fatigués ne veulent pas changer de filière. (p<0.01). Les résultats du croisement entre le sentiment d'être fatigué et la poursuite des études ne sont pas significatifs et ils n'ont donc pas été retenus.

L'hypothèse selon laquelle des causes médicales pourraient intervenir dans les démissions des élèves s'avère peu plausible.

En effet les facteurs médicaux sont peu cités par les professionnels exceptées les pathologies telles que les allergies et les problèmes de dos. Ces derniers retiennent une attention particulière des enseignants parce qu'ils donnent lieu à des dispenses médicales pour la pratique de sport, et parfois même des travaux pratiques. Néanmoins la fatigue des élèves est une préoccupation des enseignants : un élève sur deux estime être fatigué. Le retentissement de la fatigue sur les résultats scolaires est bien perçu par les enseignants : «Ils ont bossé le samedi et le dimanche : il y a des non-écoutes due à la fatigue ». Mais ils estiment que le repérage des élèves en difficulté est difficile.

L'équipe de santé scolaire est bien présente "Quand un problème survient, il est aussitôt pris en charge par les techniciens de santé qui sont clairement identifiés!"

On peut expliquer la fréquence peu élevée des facteurs médicaux par le fait que les jeunes se sentent globalement en bonne santé.(20), (21) Et, les élèves qui présentent des pathologies importantes sont rapidement identifiés et accompagnés dans leur scolarité par le service de santé scolaire, qui veille à leur orientation professionnelle.

Les souffrances psychologiques prédominent et elles sont souvent rattachées aux difficultés familiales : familles monoparentales ou bien au chômage qui ne peuvent plus s'investir dans les études de leur enfant (décrochage parental). De la même façon, les élèves qui sont absorbés par les difficultés parentales ne peuvent s'investir totalement dans leur scolarité.(25)

Le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle a été réalisé pour un élève sur deux (51.8 %). Mais compte tenu de la faiblesse du taux de bilans réalisés, peut-on penser que leurs souvenirs soient fiables ?

Quand il a pu se faire, celui-ci a été réalisé au collège (3^{ème}) pour 74.5 % des élèves. Par contre, 25.5 % ont bénéficié d'une visite d'aptitude au métier en classe de seconde professionnelle, ce qui est différent du bilan médical d'orientation scolaire.

89.7 % des élèves n'ont pas vécu le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle comme un moment bénéfique de leur orientation. Néanmoins, un petit nombre (10.3 %) a estimé avoir reçu une aide. Pour 15.5 % des élèves le médecin de l'éducation nationale a mis en évidence des anomalies de santé qui pouvaient être une gêne pour leur apprentissage ou leur exercice professionnel futur.

Nous avons essayer de faire des croisements entre la réalisation du bilan médical d'orientation professionnelle et l'aide apportée par celui-ci, mais les résultats ne sont pas significatifs, ils n'ont donc pas été retenus.

Parmi les élèves du baccalauréat professionnel, seulement 23.7 % auraient souhaité disposer d'une visite médicale à la fin du cycle du BEP, bien que 61.7 % des élèves évoquent l'apparition de problème de santé depuis le début de leur formation, avec prédominance de la pathologie lombaire et des maux de tête (confère figure 15). Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les jeunes ne sont pas épargnés par les problèmes de dos. Ces atteintes apparaissent dès les premiers temps de travail et elles sont liées à la "vulnérabilité propre aux jeunes qui accumulent dans leur vie privée, la dette de sommeil et la fatigue, le tout dans un enthousiasme imprudent".(22)

Dans un récent rapport sur l'état de santé des jeunes, les maux de tête apparaissent comme un symptôme fréquent chez nos adolescents, ce qui traduirait une tendance dépressive.(21)

Les entretiens ont mis en évidence des facteurs économiques aux démissions des élèves. En effet, depuis le rebond économique, la pénurie de main d'œuvre, a introduit un phénomène de débauchage des élèves à la fin de leur stage. Ils se voient proposer par certains patrons soit un apprentissage ou des contrats de travail à durée déterminée ou indéterminée. Les élèves qui ont des difficultés avec l'enseignement général et qui n'ont plus la capacité à s'investir dans le système scolaire sont attirés, alors qu'ils n'ont aucune assurance de faire une longue carrière (pas de diplôme et pas d'embauche définitive certaine).

Un autre facteur économique intervient : les jeunes ont besoin d'une rémunération pour vivre ou pour leurs loisirs. 33.9 % des élèves disent faire des "extras". Les élèves préfèrent cesser leur cycle long au profit de l'apprentissage pour lequel ils sont en partie rémunérés. Il ne faut pas oublier qu'ils entrent en seconde BEP à l'âge moyen de 16 ans et 3 mois et que certains ont déjà l'âge de la majorité : ¼des élèves de BEP a plus de 18 ans.

La dernière hypothèse était celle d'un défaut de concertation. Le travail en partenariat entre les différents professionnels d'encadrement, d'orientation et d'éducation n'est pas clairement établi. Il s'opère un peu plus avec les personnels médicaux via le service infirmier qui est un repère institutionnalisé par le corps enseignant. Mais leurs actions restent du domaine de l'écoute disent-ils.

Le défaut de concertation semble lié au positionnement cloisonné et à l'image un peu restrictive de chacun sur le rôle de l'autre, ce que la phrase « les CIO n'ont pas une grande représentation du métier » illustre.

Les moments ou les instances de concertation ne sont pas favorisés. En effet les différents acteurs s'adressent mutuellement les élèves sans établir de réflexion commune autour des difficultés des élèves.

Sensibilisé par ce phénomène d'abandon, l'Académie d'Orléans Tours a mis en place des actions de prévention et de lutte contre le décrochage scolaire qui implique les différents partenaires.

Pour lutter contre le débauchage des entreprises, le rectorat a instauré une charte de qualité qui définit des principes auxquels s'engagent les entreprises qui accueillent les stagiaires : respect des horaires de travail, respect de l'élève, laisser les jeunes terminer leurs études. Néanmoins il ne faut pas oublier l'importance du suivi des élèves pendant leur période de stage qui doit être régulier : deux heures hebdomadaires de suivi par l'équipe pédagogique, selon le protocole national d'accord-cadre pour les périodes de formation en entreprise. Ceci favorise une "surveillance" des conditions d'exercice intéressante, car le médecin de l'Education Nationale ne peut pas intervenir dans les entreprises qui reçoivent les jeunes ; Pour améliorer la représentation du métier, une semaine d'immersion en entreprise se fera dès la rentrée scolaire prochaine pour les secondes professionnelles. Le positionnement de cette semaine en tout début de la formation a pour but de permettre des réorientations nécessaires et éviter la perte d'une année scolaire pour des élèves qui ne serait plus intéressé par la formation.

Une autre solution pour éviter les réorientations serait sans doute de rendre systématique les stages d'initiation en entreprise en classe de 3^{ème} de collège. Car rappelons-le, le défaut d'information semble constituer une origine non négligeable des abandons.

En effet, il est important de travailler avec les jeunes sur la motivation. En particulier, il s'agit de donner du sens à l'enseignement général. Ainsi les enseignants travaillent sur l'élaboration d'un projet pluridisciplinaire à caractère professionnel qui permettra de mobiliser les jeunes pour qu'ils mènent à bien un projet;

Il nous semble qu'il y aurait tout avantage à développer des pédagogies qui tiennent compte de la disponibilité psychique et de la motivation de l'élève. il conviendrait dans ce cadre d'impulser une formation continue des enseignants vers des techniques motivantes de formation.

Chaque acteur dont le médecin de l'Education nationale, pourrait travailler avec les élèves sur la nécessité d'un diplôme pour être compétitif sur le marché du travail notamment au cours des entretiens individuels réalisés au cours du projet éducatif.

Il y a actuellement une réflexion sur les facteurs économiques. Le Ministre chargé de l'Enseignement Professionnel travaille à l'instauration d'un statut social du jeune en formation. Pour éviter les départs dus à des raisons économiques le Ministre étudie la possibilité d'une rétribution obligatoire des stages et périodes de formation. Cette solution pourrait éviter le recours à un travail de complément et donc limiter le taux de fatigue, de stress et à d'abandon par nécessité.

Enfin, les résultats de l'enquête nous font dire qu'il faut favoriser la connaissance du service médical de promotion de la santé en faveur des élèves et du rôle du médecin de l'éducation nationale auprès des élèves.

Dans cet ordre d'idée, le service médical du département de Tours a élaboré une fiche métier (cf. annexe 6) qui peut être un outil pour le médecin de secteur pour le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle. Cette fiche métier, élaborée pour apprécier l'adaptation au métier des élèves de seconde professionnelle, reprend les principales caractéristiques du métier et détermine les conditions physiques nécessaires à l'exercice ainsi que les conditions de travail rencontrées. Le médecin contribue ainsi à sa mission d'acteurs de l'orientation.

Il conviendrait de veiller à ce que le bilan médical d'orientation professionnelle prévu en classe de 3^{ème}, ait lieu dans tous les cas.

Devant la fréquence des symptômes cliniques et les difficultés psychologiques dont les élèves font état et qui apparaissent en cours de formation, une visite médicale pourrait

être un moment pour favoriser la discussion voire l'accompagnement des élèves vers des solutions :

- Une visite médicale entre la première et la seconde année du BEP pourrait apprécier l'aptitude et l'adaptation des élèves lors de leur choix pour la dominante cuisine ou restaurant, qui ne serait plus uniquement basé sur les résultats scolaires. Comme nous l'avons vu, certains élèves ne sont pas destinés au contact avec la clientèle.
- Une visite médicale à l'entrée du Baccalauréat professionnel pourrait également contribuer à la surveillance des élèves qui se plaignent de maux apparus au décours de leur formation.

De même des actions d'éducation et de prévention pourraient aider à la lutte contre la démission en travaillant sur le bien être des élèves. On pourrait impulser, d'une part, des actions de prévention sur les conduites déviantes et addictives compte tenu du risque présent dans ces métiers. Et d'autre part des actions de prévention des lombalgies menées en partenariat avec les professeurs d'éducation physique et sportive pourraient avoir une incidence sur le taux de pathologies rachidiennes (travailler sur les mouvements d'économie lombaire).

Et enfin pour lutter contre les conditions d'exercices difficiles le médecin de l'Education Nationale pourrait impulser l'application des techniques d'ergonomie du travail en participant à la commission d'hygiène et de sécurité.

4- CONCLUSION

Les principaux facteurs identifiés comme à l'origine du phénomène d'abandon dans la filière hôtellerie restauration sont multiples et parfois intriqués.

La plupart des hypothèses ont été confirmées par le discours des élèves et des professionnels, et par les résultats du questionnaire :

- → Les facteurs économiques et le défaut d'information des élèves sur les métiers choisis prédominent.
- → Les conditions de travail pénibles et fatigantes, qui sont certes bien réelles, ne sont pas à elles seules responsables des démissions des élèves. Par contre elles sont à l'origine de l'apparition de symptômes physiques et psychologiques pour lesquels des actions spécifiques seraient souhaitables.
- → Ce travail a mis en évidence un autre facteur lié à des difficultés d'adaptation des élèves à leur milieu scolaire et professionnel, que l'on peut expliquer en partie par leur immaturité.

Les départs dues à des causes médicales sont rares et sont peut-être le fait du bon état de santé des jeunes.(29)

Cette diversité de facteurs, nous l'avons vu, demande une prise en charge pluridisciplinaire.

Pour agir sur ce phénomène il faut initialement redynamiser le partenariat qui apparaît quasi inexistant, entre les acteurs que sont les personnels de l'orientation, les enseignants et le médecin de l'éducation nationale, en articulant les spécificités de chacun, ce à quoi s'emploie l'Académie d'Orléans Tours.

A l'issue de cette étude on peut considérer que, si le peu de facteurs médicaux intervenant dans les abandons, n'implique pas que le médecin de l'éducation nationale ne soit pas concerner par l'orientation professionnel. En effet, ses compétences en matière de santé publique et santé du travail, font de lui un expert reconnu dans ses missions. On peut ainsi envisager qu'il puisse s'articuler aux actions de prévention mises en place en participant au

travail de réflexion en partenariat avec les professionnels de l'orientation, les enseignants et les responsables des filières professionnels.

On voit donc au travers de l'étude réalisée auprès des élèves de la section hôtellerie restauration, se dessiner le rôle du médecin de l'Education nationale au sein du projet d'orientation professionnelle. L'information des élèves constitue un déterminant important à leur réussite scolaire et à leur bien être. L'information médicale concernant les aptitudes physiques, les exigences physiques ou psychologiques requises à un métier sont des éléments indispensables à donner afin de leur permettre de faire un choix dans les meilleures conditions. Mais son rôle gagnerait en efficacité si les conditions d'un suivi médical tout au long de la formation étaient mises en place.

En effet il ressort de cette étude conduite sur une filière, ce qui compte tenu du faible effectif et de l'absence d'échantillonnage par tirage au sort, ne permet pas d'extrapoler nos résultats aux autres filières hôtellerie restauration, la nécessité d'une surveillance médicale systématique des élèves en formation professionnelle en raison du nombre non négligeable de symptômes évoqués.

S'il ne peut agir seul sur toutes les causes des abandons des élèves dont certaines lui échappent totalement, le médecin de l'Education nationale a une place à tenir dans la prévention des démissions en s'associant aux autres professionnels de l'éducation car l'information éclairée est du domaine de tous les professionnels de l'éducation y compris le médecin de l'éducation nationale : en intervenant en amont, en réalisant le bilan médical d'orientation professionnelle et en aval, en proposant une surveillance de l'environnement et un suivi médical de tous les adolescents ; et en prenant sa place dans les actions partenariales engagées.

BIBLIOGRAPHIE

- P.LUCAS J.L. TURMEAU : les formations dans le secteur hôtellerie restauration Académie Orléans Tours – 2000
- 2. F-R Guillaume Les réformes de l'enseignement professionnel à la rentrée 2000. L'interrogation d'un panel des chefs d'établissement – enquête de la direction de la programmation et du développement. Octobre 2000 Odile HERAN-LE ROY, Travail et santé : les premiers résultats de l'enquête Sumer 94- www.adsp.fr
- 3. Politique de la santé en faveur des élèves. Circulaire : 2001-012 Bulletin Officiel spécial n° 1 du 25/01/2001- www.education.gouv.fr
- 4. Loi d'orientation sur l'Education loi n°86-486 du 14 juillet 1989 www.education.gouv.fr
- 5. Tribunes: Pénurie de main d'œuvre: la chasse aux jeunes.- www.education.gouv.fr
- 6. ministère de l'éducation nationale orientation des élèves www.éducation.gouv.fr
- 7. ministère de l'éducation nationale Les procédures d'orientation www.education.gouv.fr
- 8. ministère de l'éducation nationale Centre d'information et d'orientation www.education.gouv.fr
- 9. ministère de l'éducation nationale L'éducation pour l'orientation www.education.gouv.fr
- 10. ministère de l'éducation nationale Les opérateurs de l'orientation www.education.gouv.fr
- 11. ministère de l'éducation nationale Conception actuelle de l'orientation www.education.gouv.fr
- 12. ministère de l'éducation nationale Le système éducatif français www.education.gouv.fr
- 13. R.DELMAS le bilan médical d'orientation scolaire et professionnelle Association française pour la santé scolaire et universitaire mars81
- 14. M. LETOURNEUX –J.F. CAILLARD Réflexions sur la notion d'aptitude Annales de médecine du travail, Rouen, 12-15 juin 90, Masson 1991; pages 37
- 15. C GUILLEVIC psychologie du travail Nathan juillet 1995 ; pages 105-181
- 16. Actualité Trois mois dans la vie de l'enseignement professionnel www.education.gouv.fr
- 17. ONISEP- Après la 3^{ème} édition 2000/2001 Guide ONISEP de la région Centre
- 18. Les réformes de l'enseignement professionnel à la rentrée 2000

 Patricia SARDI Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique 2001

www.education.gouv.fr

- 19. Communication du Ministre : l'enseignement professionnel intégré. Bulletin officiel Spécial N° 2 du 9 mars 2000 www.education.gouv.fr
- 20. M. CHOQUET S.LEDOUX adolescents enquête nationale analyses et prospectives éditions INSERM 1994
- 21. . Haut comité de Santé Publique : Santé des enfants, santé des jeunes Avis et rapports, juin 1997
- 22. François DESRIAUX Jeunes travailleurs : la galère Santé et travail n°33 ; octobre 2000 ; pages 21-41
- 23. Enseignement professionnel des filières pour réussir. XXI SIECLE, novembre 98 pages 29-29
- 24. Marc GOUTTY Malmenage scolaire Le monde de l'éducation, mensuel n°260 – juin 98 ; pages : 36-37
- 25. Difficultés, retards scolaires, échecs et orientations : L'Observatoire : Revue d'Action Sociale et médico sociale : n°28 – 2000 ; pages : 16-30
- 26. Service de promotion de la santé en faveur des élèves Académie de Créteil Orientation scolaire et professionnelle 1998
- 27. Code du travail article R 234-11 à l'article R 234-23
- 28. Institut universitaire de médecine du travail de Rennes cours de médecine du travail www.univ.rennes1.fr
- 29. Commission européenne Rapport sur l'état de santé des jeunes dans l'Union Européenne février 2000

ANNEXES

- Annexe 1 : questionnaire pour les élèves du Brevet d'Etudes Professionnelles
- Annexe 2 : questionnaire pour les élèves du Baccalauréat Professionnel
- Annexe 3 : guide d'entretien pour les professionnels de l'Education nationale
- Annexe 4 : guide d'entretien pour les élèves de seconde professionnelle

Annexe 1

QUESTIONNAIRE BEP

Dans le cadre de ma formation de médecin de l'Education nationale, je m'intéresse aux conditions d'apprentissage des élèves des métiers de l'hôtellerie restauration.

Pouvez vous me donner votre avis en répondant aux questions suivantes.

Ce questionnaire est anonyme et les réponses sont strictement confidentielles et serviront à écrire un mémoire professionnel.

Age ans Sexe féminin ☐ Ville de votre résidence Classe en 2000/2001 : Classe en 1999/2000 : Classe en 1998/1999 :	op		⊒ se	 ction cuis	ine 🗖		
interna	nicile des parents t à préciser		<u> </u>				
catégorie socio-profess agriculteurs, exploitant artisans, comm	ionnelle des pare s nerçant et chef d' sion intellectuelle	ents : entreprise	0	000 00			
inactif							
Dormez-vous: <8 heures par =8 heures par >8 heures par >8 heures par Avez-vous des problèm Si oui prenez-vous de Etes-vous fatigué(e): o Prenez-vous un petit-d Si non, pour	nuit nuit nuit es pour vous ences médicaments ui éjeûner le matin	: oui ☐ non ☐		non 🗖 non 🗖			
Déjeunez-vous au resta \ Si non où dé	aurant scolaire le jeunez-vous ? :	restauration ra maison autres aucun repas		non 🗆			
Pratiquez-vous régulièr	ement une activit	é extra-scolaire	:	oui 🖵		non 🖵	
\ Si oui,	activité physique	e et sportive					
	activité musical	е					
	activité théâtrale	е					
	danse						

dessin	
autres 🖵	laquelle:
Exercez-vous une activité salariée en dehors si oui, en hôtellerie en restauration en vente autre	de l'école ? oui 🖵 non 🖵
fut votre voe numéro : 1	restauration. Lors de l'orientation en classe de troisième ce
de vos parents de vous et de vos parents	
·	
L'aide apportée vous paraît-elle : Satisfaisante moyennement satisfaisante non satisfaisant	
oui 🖵 💢 non 🖵	n professionnelle avec le médecin de santé scolaire :
Cette visite a-t-elle aidé à faire un choix : oui [□ non □
Le médecin a-t-il évoqué des problèmes de sa non 🖵	anté qui auraient pu rendre difficile votre formation : oui 🖵
\ si oui, de quelle sorte :	
maladie du dos ou des articulations	
maladie des vaisseaux sanguins	
maladie pulmonaire	0
maladie cardiaque	0
maladie ophtalmologique	
maladie de l'appareil auditif	
Les travaux pratiques en cuisine ou en salle v	vous paraissent-ils:
adaptés à vos aptitudes physiques	
difficiles	

pénibles					
stressants					
bruyants					
fatigants					
Les stages en entreprises of adaptés à vos aptito difficiles pénibles stressants bruyants fatigants	-				
do go do	rmation professionnelle pré uleurs du dos uleurs des genoux nflement des membres infé uleurs des membres inférie aux de tête	rieurs	us des :		
vous sentez-vous bien dans	s votre lycée	oui 🖵	no	on 🖵	
Avez-vous envie de change	r de filière :	oui 🖵	no	on 🖵	
Aimeriez-vous poursuivre v	os études dans la section	oui 🖵	no	on 🖵	
Etes vous surpris par le mé ▲si oui, pourquoi .	tier que vous avez choisi :			on 🗖	
Ce travail devrait me perm professionnelle. Merci de votre collaboration		turs élève	s dans leur	préparation	à leur orientation

Annexe 2

QUESTIONNAIRE bac pro Dans le cadre de ma formation de médecin de l'Education nationale, je m'intéresse aux conditions d'apprentissage des élèves des métiers de l'hôtellerie restauration. Pouvez vous me donner votre avis en répondant aux questions suivantes. Ce questionnaire est anonyme et les réponses sont strictement confidentielles et serviront à écrire un mémoire professionnel. Age ans Sexe féminin 🖵 masculin Ville de votre résidence principale :..... Classe en 2000/2001 :option restaurant section cuisine Classe en 1999/2000 : Classe en 1998/1999 : au domicile des parents : 🖵 Vivez-vous: internat autre, à préciser..... catégorie socioprofessionnelle des parents : agriculteurs, exploitants artisans, commerçant et chef d'entreprise cadre et profession intellectuelle supérieure profession intermédiaire employés ouvrier inactif Dormez-vous: <8 heures par nuit =8 heures par nuit >8 heures par nuit non 🖵 Avez-vous des problèmes pour vous endormir : oui 🖵 oui 📮 non 🖵 ▲si oui prenez-vous des médicaments: Etes-vous fatigué(e) : oui non 🗖 Prenez-vous un petit-déjeûner le matin : oui ****si non, pourquoi? Déjeunez-vous au restaurant scolaire le midi : oui 🖵 non 🖵 ▶si non où déjeunez-vous ? : restauration rapide maison autres aucun repas oui 🖵 non 🖵 Pratiquez-vous régulièrement une activité extra-scolaire : ****Si oui. activité physique et sportive activité musicale activité théâtrale danse

dessin autres □	laquel	le :	
	·		
Exercez-vous une activité salariée en c si oui, en hôtellerie en restauration en vente autre	lehors de l'école	? oui 묘	non □
Vous êtes actuellement en Baccalauré classe de troisième ce fut votre voe nui 1 2 3 3 Ce fût un choix personnel de vos parents de vous et de vos parents		I hôtellerie	restauration. Lors de l'orientation en
Avez-vous eu au cours de votre prépar psychologue : oui 🖵 • si oui, combien de fois :	non 🖵		ntretien avec le conseiller d'orientation
L'aide apportée vous paraît-elle : Satisfaisante moyennement satisfaisante non satisfaisant Avez-vous eu une visite médicale d'orie oui non si oui, en quelle classe :	•		
Cette visite a-t-elle aidé à faire un choix Le médecin a-t-il évoqué des problème non 🖵 🛰 si oui, de quelle sorte :		non □ uraient pu re	ndre difficile votre formation : oui 🖵
maladie du dos ou des articula	tions		
maladie des vaisseaux sanguir		_	
maladie pulmonaire			
maladie cardiaque			
maladie ophtalmologique			
maladie de l'appareil auditif			
Vous avez choisi de poursuivre vos étu	ıdes. Avez-vous	bénéficié d'	une information complémentaire sur la
voie choisie ?			
oui 🖵 non 🖵			
\ si oui, par qui ?			
Auriez-vous souhaiter rencontrer le mé	decin de l'éducat	ion national	 ∍ ?

oui 🖵	non 🖵					
adaptés à vos difficiles pénibles stressants bruyants fatigants Les stages en entrepris	en cuisine ou en salle vo aptitudes physiques ses vous paraissent-ils : aptitudes physiques	us parai	ssent-ils	:		
bruyants fatigants	re formation professionne douleurs du dos douleurs des genoux gonflement des membres douleurs des membres	es inférie	eurs	s des :		
	maux de tête					
vous sentez-vous bien	dans votre lycée		oui 🖵		non 🖵	
Avez-vous envie de cha	anger de filière :		oui 🖵		non 🖵	
Aimeriez-vous poursuiv	re vos études dans la se	ection	oui 🖵		non 🖵	
	e métier que vous avez duoi				non 🗖	
Ce travail devrait me p professionnelle. Merci de votre collabor	permettre de mieux aider	r les futu	rs élèves	dans le	eur prépar	ation à leur orientatio

Annexe 3

Guide d'entretien pour les professionnels

« Bonjour, je suis médecin de l'éducation nationale stagiaire en formation à l'Ecole Nationale de la Santé Publique de Rennes, et dans le cadre d'un mémoire professionnel, je réalise une étude sur un phénomène d'abandon constaté dans la section hôtellerie restauration d'un lycée professionnel.

En tant que Il m'apparaît d'avoir votre avis sur ce sujet. »

Pouvez-vous me dire ce que vous observez dans votre pratique professionnelle?

Reformulation possible : est-ce un phénomène que vous avez observé au cours de votre pratique professionnelle? D'après votre expérience qu'est ce qui fait qu'un élève cesse sa scolarité avant l'obtention d'un diplôme?

- Cerner l'importance du phénomène dans la filière
- Les causes économiques
- Le défaut d'information sur les métiers de l'hôtellerie restauration
- Les causes liées à des conditions d'exercices pendant les stages en entreprise
- Les causes liées à des conditions d'enseignement théorique et pratique
- Identifier le travail en partenariat avec le conseiller d'orientation psychologue et le médecin de l'éducation nationale
- Identifier les solutions proposées.

Annexe 4

GUIDE D'ENTRETIEN

« Bonjour, je suis médecin de l'éducation nationale stagiaire en formation à l'Ecole Nationale de la Santé Publique de Rennes et dans le cadre d'un mémoire professionnel j'étudie les conditions d'apprentissages des élèves dans la filière hôtellerie restauration.

En tant qu'élève de cette filière votre avis m'intéresse.

Pouvez-vous me dire comment se déroule votre formation ?

Reformulation possible : vous avez choisi d'exercer un métier de l'hôtellerie restauration. Quels ont été les motivations de votre choix ? et au bout de deux semestres comment percevez-vous votre formation au sein du lycée ?

- Identifier les motivations et la source d'informations utilisées : entretien conseiller d'orientation psychologue, journées portes ouvertes des lycées professionnels ou stages en entreprise
- identifier le vécu des conditions d'exercice pendant leurs travaux pratiques (cuisine et restaurant d'application)
- identifier le vécu des conditions d'exercice pendant les périodes de formation en entreprises
- identifier leur adaptation au sein de l'école : ambiance de la classe, dans le lycée.