



**HAL**  
open science

## Histoire de l'enseignement hôtelier : formation par apprentissage ou en école hôtelière ?

Yves Cinotti

► **To cite this version:**

Yves Cinotti. Histoire de l'enseignement hôtelier : formation par apprentissage ou en école hôtelière ?. Quatrièmes journées des INSPÉ d'Occitanie, Jun 2022, Agde, France. hal-03736836

**HAL Id: hal-03736836**

**<https://hal.science/hal-03736836>**

Submitted on 22 Jul 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# **Histoire de l'enseignement hôtelier : formation par apprentissage ou en école hôtelière ?**

---

**YVES CINOTTI**

Docteur en sciences du tourisme  
Institut national supérieur du professorat et de l'éducation Toulouse Occitanie-Pyrénées  
Université Toulouse – Jean Jaurès

## **RÉSUMÉ**

La formation en hôtellerie-restauration par apprentissage est ancienne. Mais il n'existe des écoles hôtelières que depuis 1910. Or, l'apprentissage a connu, en France, des hauts et des bas au cours de l'histoire. Il a toujours été valorisé par les professionnels, beaucoup moins, à certaines époques, par les pouvoirs publics. Cette communication vise à retracer l'histoire de l'apprentissage des employés des hôtels et restaurants et à étudier parallèlement l'histoire de l'enseignement en école hôtelière.

## **MOTS CLÉS**

Enseignement hôtelier, alternance, apprentissage

## **ABSTRACT**

*Apprenticeship training in the hotel and catering industry has a long history. But hotel schools have only existed since 1910. In France, apprenticeship has had its ups and downs throughout history. It has always been valued by professionals, but much less so, at certain times, by the public authorities. This paper aims to retrace the history of apprenticeship for hotel and restaurant employees and to study the history of hotel and catering school in parallel.*

## **KEYWORDS**

*Hospitality education, sandwich education, apprenticeship*

# INTRODUCTION

Depuis sa création, en 1935, le lycée hôtelier Jean Drouant était implanté rue Guyot (aujourd'hui rue Médéric) dans un bâtiment appartenant à l'association professionnelle des hôteliers, restaurateurs et limonadiers (Perrot 2019). En 1977, un centre de formation d'apprentis (CFA) avait été créé et occupait une partie des locaux<sup>1</sup>. Mais en 2024 ou 2025, le lycée devra déménager pour laisser toute la place au CFA Médéric<sup>2</sup>. Ceci illustre les relations entre la formation hôtelière par apprentissage et la formation en école hôtelière.

Les professionnels de l'hôtellerie-restauration valorisent souvent l'apprentissage qui leur permet de transmettre leurs savoir-faire, comme le révèle une enquête de 2020 auprès de maîtres restaurateurs<sup>3</sup>. Les gouvernants après avoir un peu délaissé ce mode de formation, qui concernent principalement les exécutants, cherchent maintenant à le développer.

Cette communication vise à étudier l'histoire (très ancienne) de l'apprentissage des métiers de l'hôtellerie-restauration et celle, en parallèle, de la formation en école hôtelière de 1910 à 2011. Elle s'appuie sur des sources académiques, professionnelles et officielles.

## JUSQU'À LA RÉVOLUTION DE 1789

Les auberges et les tavernes existaient déjà dans l'Antiquité. Elles étaient toutes de petite taille et leur exploitation artisanale voire familiale. Comment les personnels de ces établissements ont-ils appris leur métier ? Sans doute « sur le tas » ou par « hérédité professionnelle » (Brucy 1998, p. 19 ; Lembré 2016, p. 41). Mais certains ont pu bénéficier d'un apprentissage ou du compagnonnage. C'est bien ce qu'affirme (Mezeix 2014, p. 80) : « *Jusqu'à la Révolution, la formation aux techniques se déroule principalement dans le cadre de la famille ou des corporations.* »

En France, du Moyen Âge à la Révolution, l'exercice d'une profession était très réglementé. La plupart d'entre elles étaient constituées en corporation (Guinot 1946, p. 45). Ainsi, à Paris, dans le domaine de l'hébergement et de l'alimentation, il existait des corporations de bouchers, de rôtisseurs, de pâtisseries, de cabaretiers, de cuisiniers, de traiteurs, d'aubergistes, d'hôteliers, etc. (Rambourg 2013). La corporation était composée de maîtres et de compagnons (Guinot 1946, p. 25). Pour entrer dans une corporation, il fallait avoir été apprenti chez un maître. Les parents du jeune apprenti, en général âgé d'au moins 12 ans,

---

<sup>1</sup> De la création du CFA jusqu'à aujourd'hui [en ligne]. Disponible sur <https://www.cfamederic.com/ecole/historique-du-cfa/>. (Consulté le 22-06-2022).

<sup>2</sup> Le lycée hôtelier parisien Jean Drouant déménage. *L'Hôtellerie Restauration*, 17 mars 2022 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/2p8umb8h>. (Consulté le 22-06-2022).

<sup>3</sup> En exclusivité : l'enquête de l'AFMR sur l'apprentissage montre l'attachement des Maîtres Restaurateurs à cette voie professionnelle. *L'Hôtellerie Restauration*, 18 décembre 2020 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/ujvnnux5>. (Consulté le 22-06-2022).

présentaient leur enfant au maître et concluaient avec lui un contrat d'apprentissage écrit qui stipulait ce que les parents devaient payer (en nature ou en argent) pour la formation de leur enfant (*Ibid.*, p. 26-27). Un maître n'était autorisé à instruire qu'un ou deux apprentis, sauf s'il employait plusieurs compagnons. Il devait loger et nourrir l'apprenti chez lui, le traiter comme un de ses proches et lui apprendre progressivement son métier, sans lui imposer une charge trop lourde (*Ibid.*). La durée de l'apprentissage était de cinq voire six ans (*Ibid.*, p. 27). À la fin, le maître devait délivrer à son apprenti une « quittance d'apprentissage » qui permettait à celui-ci de se présenter à la maîtrise ou d'exercer le métier comme compagnon (*Ibid.*, p. 28).

Les compagnons concluaient avec leur maître un contrat de travail dont la durée était en général d'une année (*Ibid.*). Afin d'acquérir une meilleure qualification professionnelle, certains voulurent aller étudier d'autres manières de pratiquer leur métier, dans diverses provinces. Ainsi naquit le Tour de France des compagnons (*Ibid.*, p. 29). Mais les associations de compagnonnage étaient illicites et régulièrement dissoutes. Pourtant, c'étaient de véritables sociétés d'éducation professionnelle. L'enseignement était donné soit collectivement par un compagnon spécialement investi de cette tâche, soit individuellement et par les anciens (*Ibid.*).

Le système des corporations fut progressivement dévoyé. On n'accédait plus à la maîtrise que par hérédité ou en achetant une lettre de maîtrise. Si bien que certains maîtres peu qualifiés étaient de piètres formateurs (*Ibid.*, p. 35). Turgot tenta en 1776 de supprimer les corporations, mais fit face à l'opposition du parlement de Paris. Dans les cahiers de doléances des États généraux de 1789, certains réclamèrent l'abolition des corporations, mais le maintien des contrats d'apprentissage.

## **DE LA RÉVOLUTION À LA FIN DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE**

La loi d'Allarde (mars 1791) supprima définitivement les corporations et accorda la liberté à toute personne « *d'exercer telle profession, art et métier qu'elle trouvera bon* ». Les corporations, mais aussi les associations ouvrières furent interdites par la loi Le Chapelier (juin 1791) qui défendit de rétablir « *toutes les espèces de corporations de citoyens du même état ou profession* ».

Dès lors, l'apprentissage n'était plus la règle. Le contrat d'apprentissage pouvait être librement négocié. Le nombre d'apprentis par entreprise n'était plus limité (*Ibid.*, p. 43-44). Rien n'obligeait les patrons à apprendre le métier à leurs apprentis. Les jeunes avec un statut d'apprenti furent beaucoup plus rares (Mezeix 2014, p. 82). Ils étaient de simples employés, peu rémunérés du fait de leur jeunesse, qui rompaient fréquemment leur contrat (Guinot 1946, p. 77). Ils apportaient ainsi des ressources à leur famille (Brucy 1998, p. 23).

Il semblerait que, à partir de la Révolution jusqu'à la fin du Premier Empire, le compagnonnage périclita à cause de l'insécurité des voyages et des guerres, mais aussi de la méfiance des pouvoirs publics vis-à-vis de toute association professionnelle et de l'industrialisation croissante qui entraîna une baisse de la demande d'ouvriers qualifiés (Guinot 1946, p. 68 et 108). Selon Guinot (*Ibid.*, p. 142), en 1870, l'apprentissage

individuel était en « *complète décadence* ». Il parle certainement de l'apprentissage dans le secteur industriel où la mécanisation se développait, si bien que les entreprises ne cherchaient plus guère des ouvriers qualifiés.

Mais était-ce également le cas dans l'hôtellerie-restauration ? L'apprentissage perdura sans doute dans les métiers artisanaux parce que « *survivent les métiers et, avec eux, les gens capables d'en transmettre les savoir-faire* » (Brucy 1998, p. 24). En 1883, certains cuisiniers déploraient que des parents mettent leur enfant en apprentissage en cuisine avant 14 ans, mais d'autres affirmaient que c'est « *vers l'âge de douze ou quatorze ans que se décide le choix d'une profession* » (Barberet 1886, p. 92). Barberet (*Ibid.*, p. 91) rapporte ces propos de Philéas Gilbert, praticien et théoricien de la cuisine : « *On fait beaucoup trop d'apprentis qui font de mauvais ouvriers.* »

En 1880, une loi institua les écoles manuelles d'apprentissage, mais seulement en vue de former des jeunes gens pour les entreprises industrielles (Guinot 1946, p. 131-132 et 151-152). En 1892, furent créées des écoles pratiques de commerce et d'industrie (EPCI) qui devaient recruter, sans concours, au niveau du certificat d'études (Mezeix 2014, p. 88). Elles étaient destinées à former des employés de commerce et des ouvriers aptes à être immédiatement utilisés au comptoir et à l'atelier (Brucy 1998, p. 35).

En 1881, l'école professionnelle de cuisine et des sciences alimentaires vit le jour, à Paris (Drouard 2004, p. 67). Elle préparait à divers diplômes « maison » : le certificat d'études culinaires élémentaires, le brevet de capacité professionnelle (de cuisine, de pâtisserie, de confiserie, de liqueurs, de charcuterie, d'office, de sommellerie ou de conservation alimentaire), le diplôme supérieur d'études professionnelles et même au professorat d'art culinaire dans les écoles et les collèges (*Ibid.*, p. 68). Des cuisiniers renommés, dont Auguste Escoffier et Gustave Garlin, y intervinrent<sup>4</sup>.

En 1884, une commission parlementaire de la Chambre des députés entendit des représentants de l'Académie de cuisine et de la chambre syndicale des cuisiniers qui avaient en vue de fonder une école professionnelle de cuisine (Barberet 1886, p. 65). En 1887, lors du premier congrès de la Chambre syndicale des cuisiniers, qui avait pour but l'amélioration de leurs conditions de travail et la reconnaissance de leurs droits, une déclaration affirma que « *La Fédération ouvrière des cuisiniers a pour but de réunir toutes les forces ouvrières de la corporation dans une même communion d'idées [...] En procurant à tous ceux qui professent le métier les moyens d'instruction les plus prompts, les plus rapides, les plus sûrs [...] En réglementant les conditions de l'apprentissage sur des bases équitables et justes ; en créant des écoles professionnelles.* » (Drouard 2004, p. 57). Lors du cinquième congrès, qui se tint à Alger en 1896, il fut proposé « *qu'un contrat type d'apprentissage soit remis aux employeurs et aux pères de famille. Sur les sommes versées à l'apprenti, il serait prélevé une somme de 5 francs par mois pour créer des écoles professionnelles.* » (*Ibid.*).

---

<sup>4</sup> Stengel Kilien, *L'enseignement culinaire au carrefour de l'histoire : focus sur l'école hôtelière de Paris*, 2012, 7 p. [en ligne]. Disponible sur <https://goo.gl/HYAs4P> (Consulté le 9-5-2022).

Ces projets ne concernaient que la formation à la cuisine et aux métiers de bouche et non pas la formation hôtelière. Pourtant, à partir de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'hôtellerie urbaine et touristique connut un essor important du fait de la fin de l'instabilité politique, des transformations des villes, des expositions universelles et surtout de l'augmentation des déplacements en particulier ferroviaires. Des hôtels de taille importante furent construits autour des gares, dans les quartiers d'affaires et dans les stations touristiques.

## PREMIÈRES ÉCOLES HÔTELIÈRES

C'est en Suisse, à Ouchy, près de Lausanne, qu'ouvrit, en 1893, dans l'ancien *Hôtel d'Angleterre*, la première école hôtelière (Séguiniol 1911 ; Pitteloud et Duboux 2001). Les étudiants y entraient entre 16 et 18 ans et étudiaient les mathématiques, les langues, le calcul, la tenue des livres et la calligraphie, la géographie de la Suisse, la géographie appliquée aux voyages, le service de la cave et de la cuisine, la connaissance des denrées, les règles de morale et de bonne tenue, le service et général et le régime des hôtels (directions et instructions concernant toutes les branches de l'économie hôtelière) (Ballif 1903).

Mais qu'est-ce qu'une école hôtelière ? En 1911, le président de l'association syndicale des hôteliers des Alpes affirme dans une revue professionnelle qu'il s'agit d'y « *former des hôteliers pourvus d'un bagage théorique et pratique parlant les langues vivantes, initiés à tous les usages d'une industrie éminemment complexe* » (Moulin 1911). Un membre du conseil municipal de la ville de Toulouse, lors des délibérations en vue de l'ouverture de l'école pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées, déclara que le futur établissement ne devait pas être « *une école où l'on va aller apprendre seulement à faire la cuisine ; il faut bien se persuader que c'est toute l'industrie de l'hôtellerie, dans toutes ses parties, que devront aller apprendre les jeunes gens* » (Ville de Toulouse 1916, p. 214-216).

La première école hôtelière française était privée. En octobre 1910, le Syndicat général de l'industrie hôtelière et des grands hôtels de Paris ouvrit l'école d'industrie hôtelière de Paris, rue Jean-Jacques-Rousseau, près du musée du Louvre (Gauthier 1910; Séguiniol 1911; Corneau 1914). Début 1912<sup>5</sup>, une section d'industrie hôtelière ouvrit à l'école supérieure et professionnelle Bernascon, à Aix-les-Bains. Ce fut la première école hôtelière publique. Avant la Première Guerre mondiale, trois autres écoles hôtelières ouvrirent : l'école pratique d'industrie hôtelière de Thonon-les-Bains et l'école professionnelle de la mutualité hôtelière, à Paris, en 1912, et un autre établissement public, en mars 1914, l'école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice (Cinotti 2019). Fin 1919, dans le *Bulletin officiel* de l'Union des fédérations des Syndicats d'Initiative (UFSI 1919), sont recensées onze « écoles hôtelières » dépendant du ministère du Commerce, seize sections hôtelières d'école primaire supérieure dépendant du ministère de l'Instruction publique et quatre écoles avec des modes d'organisation spéciaux, c'est-à-dire privées.

---

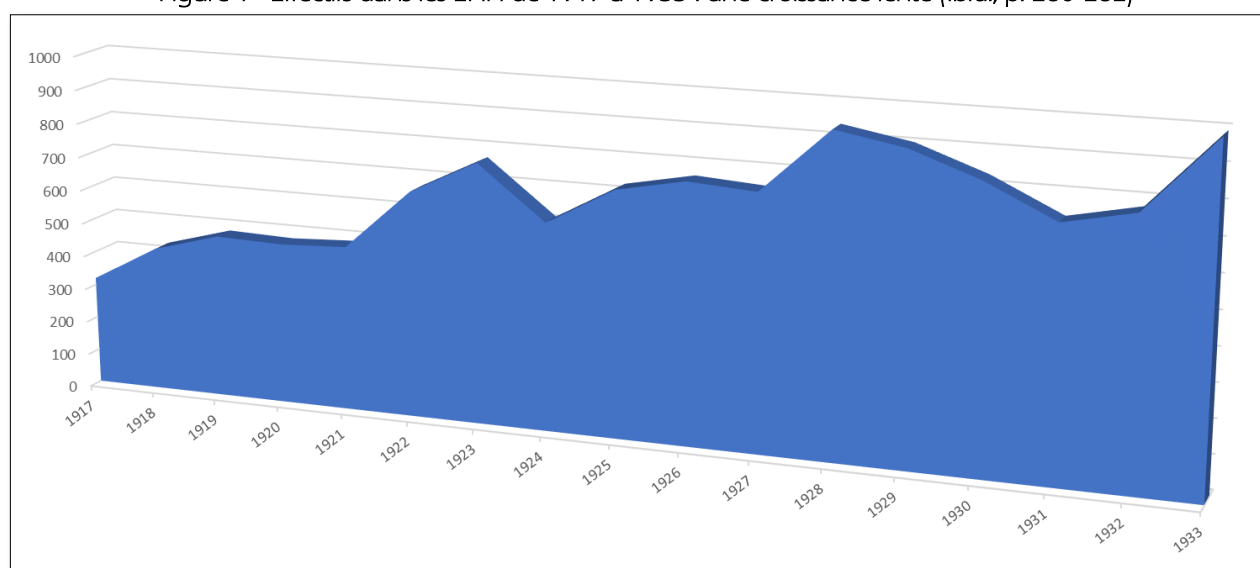
<sup>5</sup> Avant le 30 mars 1912, puisqu'on lit, dans la *Gazette des eaux* à cette date : « Nous annonçons, dans la Revue d'octobre dernier, la création imminente d'une section d'industrie hôtelière à l'école supérieure Bernascon, à Aix-les-Bains. C'est aujourd'hui chose faite et la section est prête à fonctionner. » (Anonyme 1912)

## LOI ASTIER

En juillet 1919, la loi Astier (RF 1919) fut promulguée. Elle précisait que l'enseignement technique « *a pour objet, sans préjudice d'un complément d'enseignement général, l'étude théorique et pratique des sciences et des arts ou métiers en vue de l'industrie ou du commerce* ». Elle prévoyait des « *cours professionnels [...] pour les jeunes gens et jeunes filles âgés de moins de dix-huit ans, qui sont employés dans le commerce et l'industrie, soit en vertu d'un contrat écrit d'apprentissage, soit sans contrat* ». Les jeunes qui avaient obtenu ou préparaient un diplôme en étaient dispensés. Ces cours pouvaient être organisés par la commune ou privés. Ils devaient avoir lieu durant la journée légale de travail (8 h par jour soit 48 h par semaine, à l'époque) et durer de 4 à 8 heures par semaine ou de 100 à 200 heures par an. L'employeur était tenu de s'assurer de l'assiduité au cours de ses jeunes ouvriers et employés qui étaient munis d'un livret visé par les professeurs des cours à chaque leçon. En cas d'absence, les parents et l'employeur étaient prévenus. Les jeunes gens et jeunes filles qui avaient suivi pendant trois ans au moins les cours professionnels, pouvaient se présenter au certificat d'aptitude professionnelle.

Comme le dit Guinot (1946, p. 186), « *cette loi ne pouvait être mise en vigueur qu'avec l'appui de l'opinion publique* », c'est-à-dire avec le soutien des employeurs, des parents et des jeunes. Or, les sanctions étaient faibles pour les employeurs en cas de manquement. De plus, aucune réorganisation complète de l'apprentissage n'était prévue (*Ibid.*). L'administration fit, par voie de presse, des efforts de promotion de l'enseignement technique (*Ibid.*, p. 195). Mais le nombre d'inscrits dans les EPIH ne progressa que lentement, passant de 320 à 974 de 1917 à 1933 (*cf.* Figure 1). Le nombre d'inscrits dans les autres écoles (EPS et privées) n'est pas connu. Comme les jeunes travaillaient dans des cafés, hôtels et restaurants (CHR) répartis sur tout le territoire français et que peu de communes purent mettre en place des formations techniques, il est certain que, parmi ces jeunes, beaucoup ne suivirent aucun cours, après des journées de travail harassantes. D'ailleurs, bien peu se présentaient au CAP (*Ibid.*, p. 197).

Figure 1 - Effectifs dans les EPIH de 1917 à 1933 : une croissance lente (*Ibid.*, p. 280-282)



La loi de finances de 1925 institua la taxe d'apprentissage. Son taux était de 0,20 % assis sur les appointements et salaires payés par l'entreprise. Des exonérations étaient « *prévues en faveur de tous ceux qui réalisaient chez eux un apprentissage méthodique et complet sur des bases reconnues sérieuses, ou même qui auraient pris des dispositions en vue de favoriser en général l'enseignement technique et l'apprentissage* ». Cette possibilité d'échapper à la taxe incita les chefs d'entreprise à s'intéresser aux institutions d'apprentissage (*Ibid.*, p. 202-203).

En 1928, une loi relative à l'organisation de l'apprentissage (RF 1928) se substitua enfin à la loi de 1851 et précisa que « *Le contrat d'apprentissage est celui par lequel un chef d'établissement [...] s'oblige à donner ou à faire donner une formation professionnelle méthodique et complète à une autre personne, qui s'oblige, en retour, à travailler pour lui, le tout à des conditions et pendant un temps convenu.* » Elle imposa que le contrat fût écrit et contînt l'indication des cours professionnels que l'employeur s'engageait à faire suivre à l'apprenti (Guinot 1946, p. 207). Le jeune apprenti avait l'obligation de se présenter au certificat d'aptitude professionnelle (Delaval 2016). Mais ces lois étaient contournables : les employeurs qui embauchaient un jeune sans le déclarer n'avaient pas d'obligation de le former (Pelpel et Troger 1993, p. 65).

La crise de 1929 affecta gravement l'hôtellerie surtout haut de gamme. À partir de 1931, de nombreux hôtels fermèrent, car l'hôtellerie est une activité économique sensible à la conjoncture. En 1933, un syndicat professionnel ne recensait que 16 écoles hôtelières en France dont cinq privées (UFCSDBHRLGBRS 1933).

Selon Pelpel et Troger (1993, p. 72), en 1939, 63 % des Français ne recevaient aucune autre formation générale ou théorique que celle de l'enseignement primaire. Une loi de 1937 (dite Walter-Paulin) obligea les entreprises industrielles et artisanales à embaucher un nombre d'apprentis proportionnel au nombre de salariés. Mais le décret d'application de 1938 ne concerna que les entreprises de métallurgie (*Ibid.*).

## **NAISSANCE DES CFA**

La Seconde Guerre mondiale fut l'occasion d'une reprise en main de l'enseignement technique par l'État. En 1939, après la déclaration de guerre, un décret organisa la formation professionnelle. Le ministère de l'Éducation nationale (et non plus de l'Instruction publique, depuis 1932) eut pour mission d'organiser des centres de formation professionnelle et de contrôler toutes les institutions privées d'enseignement technique (Guinot 1946, p. 234). Il s'agissait de former rapidement des ouvriers pour les industries d'armement, de faire face à l'explosion du chômage des jeunes et, à partir du régime de Vichy (10 juillet 1940), d'encadrer idéologiquement la jeunesse<sup>6</sup>.

Un décret de février 1940 bouleversa l'apprentissage. Il interdisait, aux employeurs de débaucher les jeunes apprentis ou les jeunes gens qui suivaient les cours d'une école professionnelle. Quant aux jeunes qui

---

<sup>6</sup> Bodé Gérard. *Chronologie de l'enseignement technique*, 2002, 23 p. [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/3249zd5e>. (Consulté le 23-06-2022)



n'avaient pas d'occupation régulière ou ne suivaient aucun enseignement ou apprentissage, ils devaient être recensés par les préfets et pouvaient recevoir une formation professionnelle, soit dans une école d'enseignement technique public ou privée, soit dans un cours professionnel soit dans un centre de formation accélérée, soit chez un employeur (*Ibid.*, p. 234-235). Le contrôle de l'apprentissage et de la formation des apprentis fut renforcé avec des inspecteurs d'apprentissage (*Ibid.*, p. 235-236). Il concerna sans doute les usines et bien peu les CHR.

En 1941, il fut décidé que toutes les EPCI deviendraient des collèges techniques et les EPS, séparées des écoles primaires, des collèges modernes. Des lois de 1942 et 1943 confièrent à l'État le monopole de l'organisation des examens et de la délivrance des diplômes professionnels au détriment des instances locales (Brucy 1998, p. 8; Brucy 2002). L'article 1<sup>er</sup> de la loi n° 530 du 4 octobre 1943 précise : « *les écoles publiques et privées d'enseignement technique, industriel et commercial, les écoles par correspondance, les cours professionnels, les sociétés, les syndicats et groupements professionnels, ne peuvent, soit à titre gratuit, soit à titre onéreux, délivrer aucun diplôme professionnel sanctionnant une préparation à l'exercice d'une profession industrielle, commerciale ou artisanale. Les diplômes, en fin d'études, ne peuvent être délivrés que dans les conditions fixées par la présente loi.* » (RF 1943).

L'apprentissage en école a donc d'abord été envisagé plus comme un remède au chômage que comme une formation technique. Sa mise en place releva d'une grande improvisation, mais elle connut un vif succès et survécut à la période troublée de sa création (Prost 2004, p. 630-631).

Les centres d'apprentissage, créés durant la Seconde Guerre mondiale, n'étaient en réalité pas des centres de formation d'apprentis (CFA) comme on les connaît aujourd'hui puisqu'ils devinrent, à partir de 1959, des collèges d'enseignement techniques, puis des lycées professionnels, préparant d'abord au CAP puis, de plus en plus, au BEP<sup>7</sup>.

Alors que la réforme Berthoin de 1959 visait à scolariser tous les élèves jusqu'à 16 ans, l'objectif de la réforme Fouchet (1963) fut d'assurer la même formation jusqu'à 16 ans soit dans un CES soit dans un CEG<sup>8</sup> (*Ibid.*, p. 636). Même si ce premier cycle de l'enseignement secondaire comportait une initiation technologique, cette réforme repoussa les formations techniques après 16 ans et non plus 14 ans comme précédemment. La durée de préparation du CAP passa de 3 ans à 2 ans sous prétexte que la formation générale était assurée en amont. Selon Prost (*Ibid.*, p. 637-638), on croyait à l'époque à la disparition prochaine de l'ouvrier qui ne serait plus amené qu'à surveiller des machines. Mais ce qui était peut-être vrai dans l'industrie, ne l'était pas dans un secteur artisanal comme l'hôtellerie-restauration dans lequel les exécutants formaient la grande majorité du personnel, les diplômes étaient très peu valorisés, mais le CAP très reconnu par des professionnels qui, pour la plupart, n'avaient que ce diplôme.

---

<sup>7</sup> Cf. « **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** », p. 22.

<sup>8</sup> Les CES (collèges d'enseignement secondaire) et les CEG (collèges d'enseignement général) devinrent en 1975 (réforme Haby) des collèges.

Alors qu'il fallait passer un concours pour entrer au collège (puis lycée) d'enseignement professionnel, la sélection fut supprimée (Moreau 2008). Si bien que ces établissements furent priés d'accueillir des élèves refusés dans les établissements d'enseignement général et technologique et qui ne voulaient pas se lancer dans la voie de l'apprentissage-salarié. Pour tenir compte de la promotion idéologique de « *l'entreprise formatrice* » (*Ibid.*), ils durent même pratiquer eux aussi l'alternance : les stages devinrent des périodes de formation en entreprise ou en milieu professionnel.

En 1961 furent créés les centres de formation d'apprentis (CFA) qui venaient remplacer les cours professionnels obligatoires institués par la loi Astier et mis en place durant la Seconde Guerre mondiale<sup>9</sup>. La durée de formation fut portée à 360 heures par an minimum. Mais, à l'époque, l'apprentissage était vu par les technocrates comme une « *survivance [...] honteuse* » au nom du progrès économique et technique. D'ailleurs les syndicats y voyaient une exploitation des adolescents (Prost 2004, p. 639).

Puis – peut-être par comparaison avec le modèle de formation duale allemand<sup>10</sup> – la voie de l'apprentissage fut progressivement perçue par les gouvernants comme un moyen de lutte contre le chômage et d'insertion des jeunes (Moreau 2008). Une loi de 1971 conféra à l'apprentissage salarié le statut de « *forme normale d'éducation professionnelle* », instaura un contrat-type d'apprentissage et une procédure d'agrément des maîtres. Elle autorisait les classes de préapprentissage (CPA) et réaffirmait les impératifs de formation générale, à raison de huit heures par semaine ou d'une semaine par mois. Les CFA conventionnés se développèrent alors, sous la tutelle de l'Éducation nationale. Ils étaient gérés par des organisations professionnelles ou des chambres de commerce ou des établissements d'enseignement public ou privé (Arrighi et Brochier 2005). Dans ces derniers, cohabitaient donc des apprentis d'un CFA et des élèves ou étudiants d'un lycée professionnel et/ou technologique. Une loi de 1977 précisa le statut de l'apprenti pour éviter les abus en matière de durée du travail et pour que les tâches confiées soit en rapport direct avec la profession prévue au contrat (Prost 2004, p. 659).

En 1983, la loi Defferre donna aux régions la compétence pour mettre en œuvre les actions d'apprentissage (RF 1983). Leur rôle fut renforcé en 2004 puisque les régions furent chargées de déterminer la nature, le niveau et les conditions d'attribution de l'indemnité compensatrice forfaitaire versée aux employeurs pour les contrats d'apprentissage (RF 2004).

La loi Seguin de 1987 élargit jusqu'au bac+5 la palette des diplômes qui peuvent être préparés par apprentissage et passa à 25 ans l'âge-limite d'entrée en apprentissage. La loi Balladur de 1993 supprima l'agrément préalable des maîtres d'apprentissage et augmenta les aides aux entreprises accueillant des apprentis (Moreau 2008). Elle permit l'ouverture de sections d'apprentissage dans tous les établissements

---

<sup>9</sup> *Op. cit.* note 6, p. 7.

<sup>10</sup> Les qualités de ce modèle sont mises en évidence dans un rapport de 1987 au ministre des Affaires sociales (Bouline-Cabalé et Dalle 1987).

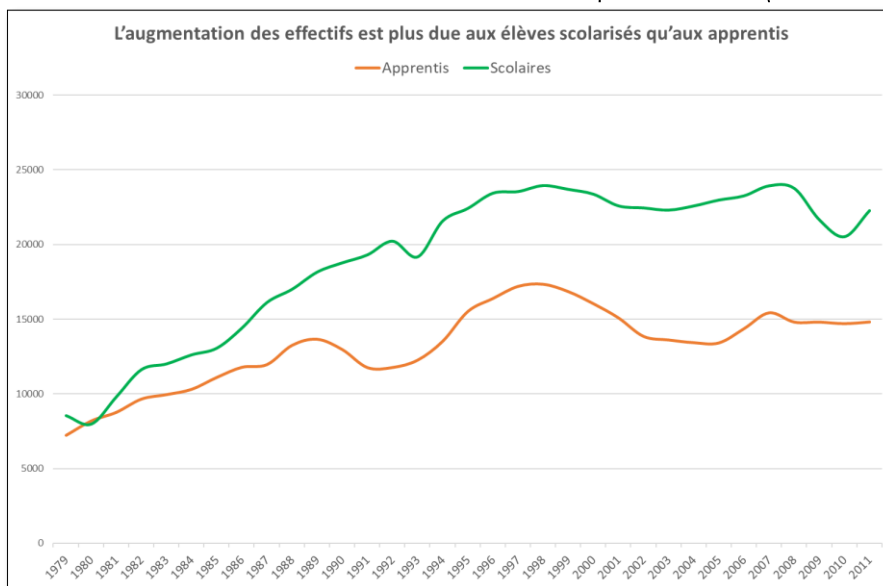
scolaires. Cela aboutit à une « concurrence latente entre enseignement professionnel et apprentissage » (Demontès 2016). La réforme des 35 heures (2002) fut l'occasion d'augmenter encore la proportion d'heures de cours en CFA par rapport aux heures en entreprises (Moreau 2008). Enfin, la loi « Avenir Professionnel » de 2018 permit la création de CFA d'entreprise (RF 2018). En 2020, Accor, Adecco, Korian et Sodexo s'associèrent pour lancer le CFA des Chefs doté de 500 places s'appuyant sur un réseau de 13 établissements de formation agréés par le CFA des Chefs, à Paris, Lyon et Marseille.

Selon Prost (2004, p. 661), la réhabilitation de l'apprentissage correspond à une volonté d'intégration de jeunes que le collège n'a pas su intégrer. On demande au maître d'apprentissage ou au tuteur de s'inscrire dans un modèle familial d'autorité avec des jeunes plus âgés que les jeunes apprentis d'autrefois et plus conscients de leurs droits.

## COMPARAISON DES EFFECTIFS

De 1945 au milieu des années 1960, le nombre d'apprentis-salariés, toutes branches confondues, a augmenté jusqu'à atteindre 400 000 avant d'entamer une baisse : 175 000 en 1975 (Arrighi et Brochier 2005). Aucune donnée concernant la branche hôtellerie-restauration n'a été trouvée. La Figure 2, montre que, de 1979 à 2011, le nombre d'apprentis-salariés (du CAP au BTS) a doublé (+105 %). Mais dans le même temps, le nombre d'élèves en lycée hôtelier, sous statut scolaire, explosait (+160 %). Cela reflète le dynamisme du secteur des CHR.

Figure 2 – Effectifs en dernière année de formation d'un diplôme hôtelier (du CAP au BTS)<sup>11</sup>

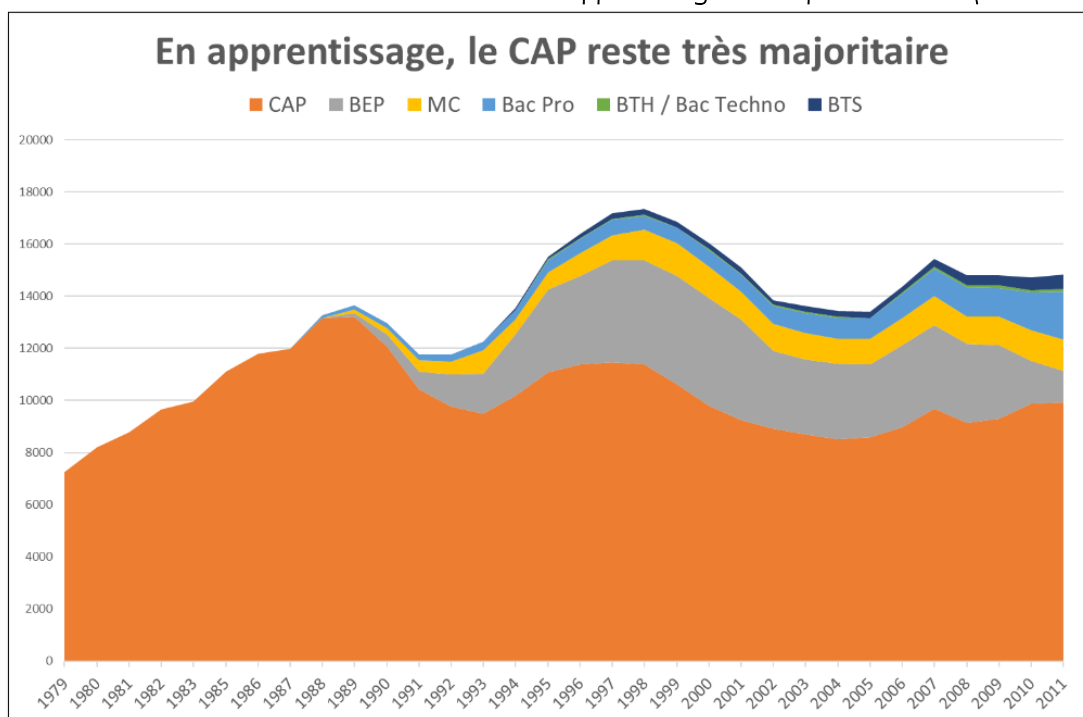


<sup>11</sup> Les données concernant les effectifs récents sont issues de la base de données Reflet (Regards sur les flux de l'enseignement technique et professionnel) du Céreq (<http://mimosa.cereq.fr/reflet/>).

Il n'y a qu'au niveau du CAP que le nombre d'apprentis-salariés a plus augmenté (+37 %) puisque, en lycée hôtelier, le nombre d'élèves préparant le CAP n'a cru que de 13 % du fait que la création du bac pro a impliqué la fermeture de classes de CAP.

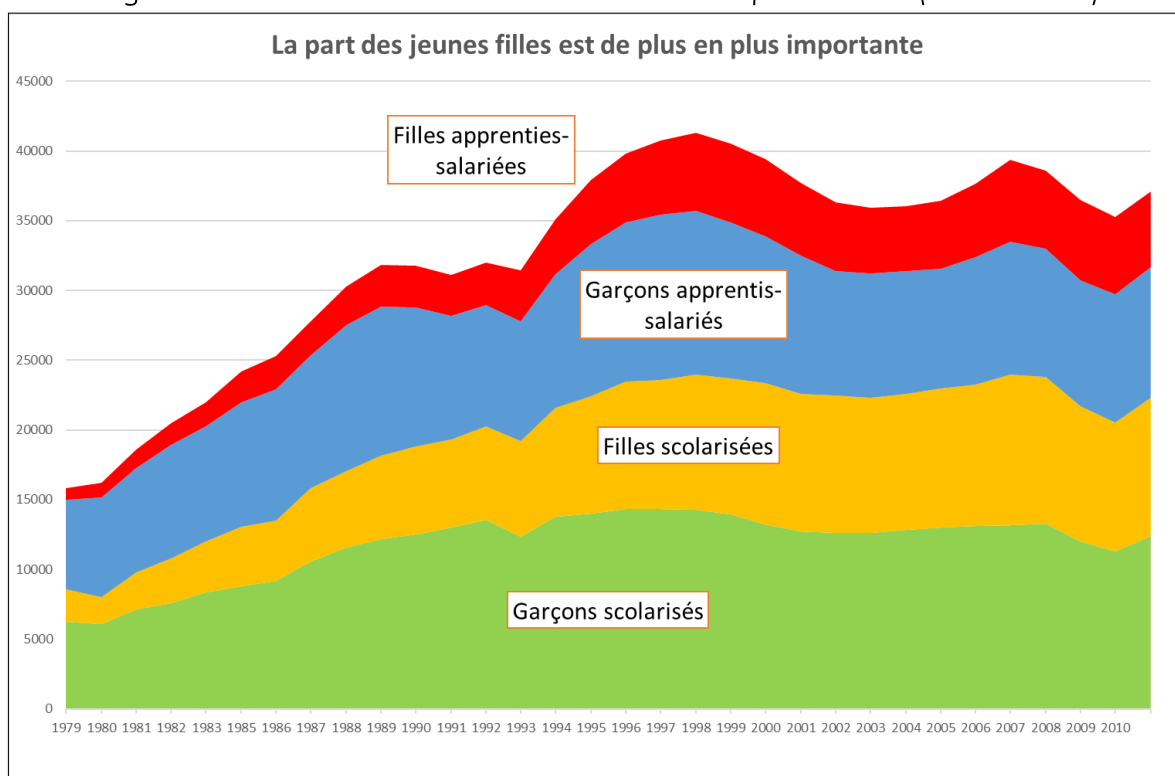
Si, à l'origine, les apprentis-salariés du secteur de l'hôtellerie-restauration préparaient tous le CAP, ils ont pu, à partir de 1987, être formés à d'autres diplômes de niveau IV et III (BTS). Mais, comme le montre la Figure 3, ils sont, en 2011, encore 80 % au niveau CAP. Dans l'enseignement supérieur (post-BTS), la licence professionnelle, la licence et le master peuvent être préparés, dans certaines universités, par la voie de l'apprentissage.

Figure 3 – Effectifs en dernière année de formation en apprentissage d'un diplôme hôtelier (du CAP au BTS)



Moreau (2008) fait remarquer que les apprentis-salariés présentent un profil particulier par rapport à la population scolaire : part faible des enfants d'origine immigrés et moins de filles. Sur le premier point, il n'existe aucune donnée concernant les CFA hôteliers. Mais pour ce qui est du sexe, la Figure 4 montre que la part des filles est de plus en plus importante : 89 % de garçons apprentis-salariés en 1979 à 63 % en 2011 tandis que, dans la voie scolaire, la part des garçons passait de 73 % à 56 %.

Figure 4 – Effectifs en dernière année de formation d'un diplôme hôtelier (du CAP au BTS)



Une étude (Cart et Toutin Trelcat 2010) menée en 2010 par le Céreq dans le Nord-Pas-de-Calais montre que les ruptures de contrat d'apprentissage étaient plus importantes (30 %) dans l'hôtellerie-restauration que dans l'ensemble des secteurs professionnels (17 %) du fait, sans doute, de la taille réduite des entreprises. Les ruptures étaient plutôt justifiées par un changement de parcours.

## CONCLUSION

Ainsi, malgré la valorisation de la formation par apprentissage par les professionnels et par les pouvoirs publics, dans l'enseignement technique hôtelier, la formation en apprentissage n'a pas pris le dessus sur la formation initiale en lycée hôtelier. On peut constater que la formation en apprentissage s'est progressivement scolarisée puisque la part des heures en CFA n'a cessé d'augmenter. Quant aux écoles hôtelières, même si elles ont toujours envoyé leurs élèves en stage, celui-ci est devenu une période de formation en entreprise. Elles pratiquent donc l'alternance et certaines ont créé, en leur sein, un CFA dans lequel des enseignants du lycée interviennent.

On peut se demander si les élèves et étudiants qui ont été apprentis continuent plus à travailler dans les CHR que ceux ayant été formés en école hôtelière. Emilio Alvarez, directeur de l'ANPE (devenue Pôle Emploi) hôtellerie de Paris, affirmait, en 1998, que seulement 17 à 18 % des jeunes issus d'écoles hôtelières restaient

dans l'hôtellerie-restauration<sup>12</sup>. En effet, dans ce secteur, de nombreuses personnes formées passent puis s'orientent vers d'autres métiers que ceux auxquels elles ont été formées<sup>12</sup>. Lainé (2005) a étudié le parcours d'une cohorte de jeunes 30 mois après leur sortie d'une formation hôtelière initiale et constaté que le lien formation – métier exercé est plus fort pour ceux qui ont suivi une formation par apprentissage plutôt que par voie scolaire. Il explique cela par le fait que les apprentis sont parfois embauchés par leur maître d'apprentissage, qu'ils ont bénéficié du réseau relationnel de leur tuteur et que leur formation est plus adaptée.

---

<sup>12</sup> Cinotti Yves. Le personnel hôtelier : vers une situation à l'anglo-saxonne ? *Les Cahiers Espaces*, juin 2000, n° 65, p. 21-25 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yvtue2e>. (Consulté le 26-6-2022).

## BIBLIOGRAPHIE

- ANONYME, 1912, « Echo des stations », *Gazette des eaux*, 30 mars 1912, n° 2768, p. 306.
- ARRIGHI Jean-Jacques et BROCHIER Damien, 2005, « 1995-2003, l'apprentissage aspiré par le haut », *Céreq Bref*, février 2005, vol. 217, p. 4.
- BALLIF A., 1903, « Une École française d'hôteliers », *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, janvier 1903, p. 3-5.
- BARBERET Joseph, 1886, *Le Travail en France : monographies professionnelles*, Paris, Berger-Levrault et Cie, vol.IV, 526 p.
- BOUNINE-CABALÉ Jean et DALLE François, 1987, Pour développer l'emploi : rapport à Monsieur le Ministre des Affaires sociales et de l'emploi, Paris, France, 220 p.
- BRUCY Guy, 2002, « Heurs et malheurs des diplômés professionnels » dans Gilles Moreau (ed.), *Les patrons, l'État et la formation des jeunes*, Paris, La Dispute, p. 65-78.
- BRUCY Guy, 1998, Histoire des diplômés de l'enseignement technique et professionnel, 1880-1965: l'État, l'école, les entreprises et la certification des compétences, Paris, France, Belin, 285 p.
- CART Benoît et TOUTIN TRELCHAT Marie-Hélène, 2010, « Contrat d'apprentissage, les raisons de la rupture », *Céreq Bref*, mars 2010, n° 272, p. 4.
- CINOTTI Yves, 2019, « Contenus et modalités de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919 » dans Christophe Bouneau et Gil Galasso (eds.), *Hôtellerie, service en salle et société au début du XXe siècle: centenaire des séjours de Marcel Proust à Balbec*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, p. 121-131.
- CORNEAU Alain, 1914, « À l'école des hôteliers modernes », *Le pays de France*, 10 juin 1914 p.
- DELAVAL Katia, 2016, « L'apprentissage », *Travail & sécurité*, octobre 2016, n° 776, p. 44.
- DEMONTÈS Christiane, 2016, « Formation des jeunes et entreprise : un malentendu ? », *Après-demain*, 2016, vol. 40, n° 4, p. 36-37.
- DROUARD Alain, 2004, Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle, Paris, CNRS Ed., 147 p.
- GAUTHIER A.-E., 1910, « L'école hôtelière », *Le Journal des chambres de commerce et d'industrie*, 25 juin 1910, n° 12, p. 193-194.
- GUINOT Jean-Pierre, 1946, Formation professionnelle et travailleurs qualifiés depuis 1789 - Thèse pour le doctorat en droit. Université de Paris, faculté de droit, Paris, Éditions Domat-Montchrestien, 290 p.
- LAINÉ Frédéric, 2005, « De la spécialité de formation au métier : cas du bâtiment, de l'hôtellerie-restauration-alimentation et du commerce », *Economie et Statistique*, 2005, vol. 388, n° 1, p. 145-169.

- LEMBRÉ Stéphane, 2016, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, La Découverte (coll. « Repères »), 125 p.
- MEZEIX Marie Capucine, 2014, *La fabrique de l'enseignement technique : trois écoles professionnelles en France à la fin du XIXe siècle*, Université de Grenoble, Grenoble, 399 p.
- MOREAU Gilles, 2008, « Apprentissage : une singulière métamorphose », *Formation emploi. Revue française de sciences sociales*, 2008, n° 101, p. 119-133.
- MOULINS Amédée, 1911, « L'enseignement de l'industrie hôtelière au collège de Thonon et à l'école primaire supérieure d'Aix-les-Bains », *Revue pédagogique*, 1911, vol. 59, n° 2, p. 565-572.
- PELPEL Patrice et TROGER Vincent, 1993, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Hachette Éducation, 319 p.
- PERROT Cynthia, 2019, « La table des Goncourt et la création de l'École hôtelière de Paris par Jean Drouant » dans Christophe Bouneau et Gil Galasso (eds.), Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, p. 133-147.
- PITTELOUD Antoinette et DUBOUX Charles, 2001, *Lausanne: un lieu, un bourg, une ville*, Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes.
- PROST Antoine, 2004, *Histoire générale de l'enseignement et de l'éducation en France IV. Depuis 1930*, Paris, France, Perrin, vol.IV, 807 p.
- RAMBOURG Patrick, 2013, « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVIe-XVIIIe siècle) » dans Thierry Belleguic et Laurent Turcot (eds.), *Les histoires de Paris : XVIe-XVIIIe siècle*, Paris, France, Hermann, p. 185-197.
- RF (République française), 2018, « LOI n° 2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel ».
- RF (République française), 2004, « LOI n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ».
- RF (République française), 1983, « Loi n° 83-8 du 7 janvier 1983 relative à la répartition de compétences entre les communes, les départements, les régions et l'Etat ».
- RF (République française), 1943, « Loi n° 530 du 4 octobre 1943 portant modification de la loi du 4 août 1942 relative à la délivrance des diplômes professionnels », *Journal officiel de la République française*, 6 novembre 1943, p. 2857-2858.
- RF (République française), 1928, « Loi relative à l'organisation de l'apprentissage », *Journal officiel de la République française*, 22 mars 1928, p. 3184-3185.



RF (République française), 1919, « Loi relative à l'organisation de l'enseignement technique industriel et commercial », *Journal officiel de la République française*, 27 juillet 1919, p. 7744-7748.

SÉGUINIOL Jean, 1911, « L'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie », *Bulletin de l'enseignement technique*, 1911 p. 36-64.

UFCSDBHRLGBRS (Union fédérale des chambres syndicales des débitants de boissons hôteliers restaurateurs et logeurs en garnis du bassin du Rhône et du Sud-Est), 1933, *Annuaire officiel*, Service de l'annuaire., Lyon, 132 p.

UFSI (Union des fédérations des syndicats d'initiative), 1919, « Application du programme hôtelier du T.C.F. », *Bulletin Officiel*, novembre 1919, p. 147-148.

VILLE DE TOULOUSE, 1916, « Bulletin Municipal de la Ville de Toulouse », 15 octobre 1916, n° 19, (coll. « source Gallica »).