

Master 2

« Métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation »

Parcours « Service et commercialisation »

MÉMOIRE

La prévention des addictions liées à l'alcool dans l'enseignement de la sommellerie en hôtellerie restauration

Présenté par :

Audrey MAIZIER

**LA PRÉVENTION DES ADDICTIONS LIÉES À L'ALCOOL DANS
L'ENSEIGNEMENT DE LA SOMMELLERIE EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

ÉVALUATION DU MÉMOIRE PROFESSIONNEL

Nom et prénom : MAIZIER Audrey

Date de la soutenance : 10 mai 2016

TITRE	La prévention des addictions liées à l'alcool dans l'enseignement de la sommellerie en hôtellerie restauration
DIRECTEUR DE RECHERCHE	Mr Dominique Alvarez

ÉVALUATION DU DOSSIER /10

REVUE DE LITTÉRATURE : Qualité, richesse, variété et intérêt des sources- mise en tension des sources- qualité de l'étude exploratoire éventuelle	
ÉTUDE EMPIRIQUE : Problématique et hypothèses ou question de recherche claires et justifiées- méthode(s) adaptée(s)- analyse et discussion des résultats pertinentes	
PRÉCONISATIONS : Vécues, argumentées, réalistes, efficaces	
FORME : Respect des règles d'expression et des normes d'organisation et de mise en page du document	

SOUTENANCE ORALE /10

LANGAGES : Élocution- regard- postures-aisance		
SUPPORT INFORMATIQUE : Qualité du diaporama- maîtrise du vidéoprojecteur		
STRUCTURE : Accroche et conclusion soignées- pas de résumé du mémoire- clarté- originalité		
RÉPONSE AUX QUESTIONS Écoute- clarté- honnêteté- réactivité		
Atteinte des objectifs		
Évaluation globale	TS S I TI	Note :

MEMBRES DU JURY

Nom	GERONY PAUL	ALVAREZ DOMINIQUE
Signature		

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tout d'abord Mr Dominique ALVAREZ, mon maître de mémoire qui a su me guider dans cette nouvelle aventure et pour tous les apports qu'il a pu transmettre tout au long de ces deux années passées à l'ESPE. Également Mr GERONY, formateur à l'ESPE, qui m'a beaucoup appris professionnellement et humainement durant cette formation. Merci à toute l'équipe éducative de l'ESPE qui a contribué à m'enrichir grâce à leurs savoirs sur cette période.

Ensuite, je remercie tous les professeurs de restaurant du lycée professionnel Pardailhan à Auch qui ont répondu avec attention et professionnalisme à mes questions pour mener mon étude. Les élèves de 2PROH2 également qui ont participé à tous les projets que j'ai mis en place dans le cadre de ce mémoire, et MélisaMélissa et Camille de la filière sanitaire et sociale qui ont fait preuve de sérieux et d'implication lors de la préparation de mon projet de campagne de prévention, sans oublier les professeurs de PSE et d'arts appliqués du lycée Pardailhan pour le projet d'interdisciplinarité autour des conduites addictives.

Enfin, merci à mes collègues de l'ESPE, jeunes professeurs ou en devenir, avec une attention particulière à Melle ANTONICELLI Raphaëlle pour ses conseils avérés avisés lors de la rédaction de ce mémoire.

***« Quand on est sage et qu'on a du savoir boire » Georges Brassens dans la
chanson « le Vin »***

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	5
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	9
PARTIE 1. REVUE DE LITTÉRATURE.....	12
Chapitre 1. Les Adolescents et l'alcool, quelles relations et quelle histoire ?	13
1. De l'étude sociologique des adolescents.....	13
2. ...aux statistiques sur leur consommation d'alcool.....	19
3. Les premières addictions commencent –elles au lycée ?	22
Chapitre 2. Les savoirs à enseigner dans les lycées hôteliers, focus sur l'enseignement des vins en Bac Pro Services et Commercialisation	26
1. Du savoir à enseigner au savoir enseigné	26
2. Le « savoir boire » comme savoir à enseigner	30
3. Focus sur l'enseignement de la sommellerie en bac pro services et commercialisation	33
CONCLUSION DE LA REVUE DE LA LITTÉRATURE ET PISTES DE RÉFLEXIONS	40
PARTIE 2. ÉTUDE EMPIRIQUE : LES ENSEIGNANTS AU CŒUR DE MA RECHERCHE. COMMENT GÈRENT-ILS LES SAVOIRS À ENSEIGNER DANS LE VIN EN INCORPORANT DE LA PRÉVENTION SUR LES ADDICTIONS DES ÉLÈVES ?	42
Chapitre 1. Réflexion et construction de l'étude.....	44
1. Création du guide d'entretien.....	44
2. Sélection du panel.....	46
3. La mise en place des entretiens semi directifs	47
Chapitre 2. Rapport et traitement analytique des entretiens semi directifs	49
1. Méthodologie du traitement des informations	49
2. Phase d'analyse des entretiens semi directifs à partir du tableau de synthèse	57

CONCLUSION : CONFRONTATION DE L'ÉTUDE QUALITATIVE ET DE LA REVUE DE LITTÉRATURE	66
PARTIE 3. VALIDATION DE LA QUESTION DE RECHERCHE ET MISE EN AVANT DES PRÉCONISATIONS SUR LE SUJET TRAITÉ	70
Chapitre 1. Réponse la question de recherche.....	72
1. La prévention contre les addictions, une préoccupation des enseignants.....	72
2. Cependant elle ne fait pas partie intégrante de leur construction de séances en sommellerie	73
3. Les campagnes de prévention seraient plus pertinentes dans le cadre de projets et non uniquement en cours de sommellerie.....	74
Chapitre 2. Préconisations mises en place et en projet	75
1. Campagne de prévention sur tous les enseignements en hôtellerie restauration en partenariat avec les filières sanitaires et sociales	75
2. L'interdisciplinarité au service de la prévention des conduites addictives.....	79
3. Le « savoir-boire » : acte de prévention pendant une séance d'analyse sensorielle Focus et l'importance de recracher	82
4. Une journée autour de l'alcoolisme : la santé, la sécurité, les professionnels du métier et d'anciens alcooliques réunis le même jour	84
CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE	90
CONCLUSION GÉNÉRALE	92
BIBLIOGRAPHIE	94
TABLE DES ANNEXES	97
TABLE DES FIGURES	122
TABLE DES MATIÈRES.....	123
RÉSUMÉ.....	126

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Le secteur d'activité de l'hôtellerie restauration jouit souffre d'une mauvaise réputation sur la consommation abusive d'alcool et autres substances illicites. Ce constat a été approuvé validé ou établi par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (INPES) en 2010, lors d'une étude, la toute première, consacrée aux consommations de substances psychoactives en milieu professionnel¹. Le secteur de l'hôtellerie restauration apparaît à la troisième place sur les douze secteurs représentés, avec 26,9% de ses salariés qui consommeraient 6 verres ou plus lors d'une même occasion, au moins une fois par mois.

C'est tout naturellement qu'il m'a paru intéressant d'aborder ce même sujet au sein des lycées hôteliers. Les conduites addictives liées à l'alcool, concernent ces apprentis restaurateurs. D'autant plus, que la particularité de ces élèves, c'est qu'ils reçoivent plusieurs enseignements sur les boissons alcoolisées (un enseignement professionnel sur les vins, les spiritueux, les cocktails et tous les types d'alcool). Entre boire avec ses amis pour arriver à une ivresse déroutante et l'apprentissage à l'analyse sensorielle, à la dégustation et la connaissance des produits, le pont fossé est grand. Il est intéressant de se pencher sur la question et d'aborder le sujet suivant dans ce mémoire : « *La prévention des addictions liées à l'alcool dans l'enseignement de la sommellerie en hôtellerie restauration* ».

Définissons les termes de ce sujet.

Les conduites addictives regroupent les addictions aux substances psychoactives tels l'alcool, le tabac ou le cannabis, mais également les addictions comportementales comme l'addiction aux jeux vidéo. On parle d'addiction lorsque que la personne a un comportement dérivé,

¹ INPES Guide. *Repères pour une politique de prévention des risques liés à la consommation de drogues en milieu professionnel*. 2011. 3 p. [en ligne]. Disponible sur http://www.travailler-mieux.gouv.fr/IMG/pdf/fiche_drogues_et_milieu_de_travail_def.pdf. (Consulté le 15 mars 2015).

Le Baromètre santé 2010 a été mené du 22 octobre 2009 au 3 juillet 2010 auprès de 27 653 personnes âgées de 15 à 85 ans.

répété régulièrement, tout en connaissant les conséquences néfastes que son comportement a sur lui.

Le « *Savoir- boire* » est une expression définie pour la première fois en 1935 par Henri-Paul Pellaprat comme étant « *un art délicat...s'opposant résolument à l'alcoolisme* ». Pour compléter cette définition, Roland Bartheès, en 1957, a écrit : abordait le « *savoir- boire est une technique nationale qui sert à qualifier le Français, à prouver à la fois son pouvoir de performance, son contrôle et sa sociabilité* ». Ces deux visions viennent compléter celle d'un auteur Guy Garo, le plus influent dans pour cette note de synthèse, qui a produit publié de nombreux ouvrages sur ledont *De l'alcoolisme au savoir-boire*.² « savoir boire », l'alcoolisme...avec une vision actuelle. Il définit ainsi le savoir- boire comme une capacité à apprécier tous types de boissons (avec ou sans alcool) et d'en maîtriser les risques.³

Les Lycéens sur lesquels mon étude va se porter, sont ceux scolarisés dans les lycées hôteliers, dans une tranche d'âge de 15 et 24 ans.

Dans un premier temps, je m'intéresserai aux points de vue des auteurs sur les adolescents et l'alcool et sur les savoirs à enseigner en sommellerie en bac professionnel services et commercialisation^①. J'exposerai ensuite mon l'étude qualitative faite que j'ai menée au lycée Pardailhan à Auch, en effectuant une analyse des résultats obtenus^②. Après une confrontation avec la revue de littérature et ses résultats, je répondrai à ma question de recherche qui aà découlée de ma revue de littérature^③. Enfin je terminerai par proposer des recommandations pouvant être mises en place dans les lycées^④.

² GARO Guy, *De l'alcoolisme au savoir-boire*, Paris : Edition L'Harmattan, 2006, 275 p.

³ GARO Guy, *De l'alcoolisme au savoir- boire*, Paris : Edition L'Harmattan, 2006, 275 p.

Partie 1. Revue de littérature

Chapitre 1. Les Adolescents et l'alcool, quelles relations et quelle histoire ?

Cette première partie commencera sur avec les adolescents des lycées hôteliers. Pour commencer, c'est d'un point de vue sociologique que nous nous intéresserons à eux, en ciblant ensuite les particularités des lycéens ayant choisi l'option étudiée. Après, nous nous focaliserons vers un axe statistique de leur consommation d'alcool, en insistant sur leur premier rapport avec l'alcool, quels sont ceux consomment qu'ils consomment et dans quel contexte ..

1. De l'étude sociologique des adolescents...

C'est avec une démarche sociologique centrée sur les lycéens que nous allons aborder cette partie. On compte en France aujourd'hui plus de 6 millions d'adolescents. Ces jeunes, de 11 ans à 18 ans, sont en pleine période de transformation. Pierre Bourdieu explique que l'adolescence ne se résume pas à la définition du « Robert » qui la qualifie comme « *l'âge qui suit la puberté et précède l'âge adulte* ». L'adolescence est fortement influencée par son environnement social et économique, sa situation psychologique. Du latin « *adolescere* » qui signifie « *grandir vers* », c'est un processus de changement physique, identitaire, mentale, sexuel, intense pour l'Hommele futur adulte.

1.1. Qui sont lLes adolescents qui sont-ils?

Ils ont entre 11 et 18 ans, mais il est cependant difficile de donner une tranche d'âge exacte, valable pour tout le monde. Il semble que cela dépende énormément de la personne et de sa situation.

On ne parle pas d'une adolescence, mais de plusieurs adolescences, là aussi les sociologues sont d'accord pour dire que tout dépend du milieu dans lequel le futur adulte évolue.

La crise d'adolescence : réalité ou futilité ?:

C'est une étape où l'on entend un peu tout et n'importe quoi sur ce sujet. L'adolescence a depuis bien longtemps trainé et acquis une certaine réputation peu flatteuse ! On songera à ce qu'en disaient les Anciens : que ce soit Sénèque ou plus tard, à la Renaissance, Montaigne ou Rabelais, les adolescents sont des cires molles qui doivent être façonnées depuis des siècles et est souvent mal perçu. Cette perception négative remonte s'est poursuivie au XVIIIe siècle, lorsque Rousseau écrit dans le livre de L'Emile (1762) « *comme le mugissement de la mer précède de loin la tempête, cette orageuse évolution s'annonce par le murmure des passions naissantes : une fermentation sourde avertit de l'approche d'un danger* ». Rousseau perçoit ici l'adolescence comme une étape difficile à passer pour l'adolescent, mais aussi pour son entourage, en utilisant un vocabulaire fort, faisant référence à des tourbillons de changements.

C'est aussi par rapport à ce genre de concept que l'on parle de « crise » d'adolescence, où Larousse définit ce mot comme « *un brusque accès, forte manifestation d'un sentiment d'un état d'esprit, mouvement d'ardeur* ». On peut alors se demander si en effet l'adolescence ne pourrait pas se résumer en une crise ponctuelle, mais cela est bien plus compliqué. Le fait est que l'on ne peut pas parler de crise pour tous. Selon les psychiatres de l'adolescence : 80 % des adolescents traversent cette période avec une relative tranquillité. Pour les 20% restant, la crise étant est souvent liée aux troubles présents dès l'enfance, qui se manifestent pendant cette période de fragilité

Les adolescents : une sous- culture à part entière

La culture adolescente est très dynamique, créative et inventive. Les jeunes cherchent bien souvent leur identité afin de pouvoir trouver une place dans la société et se créer un futur stable. Les adolescents sont souvent très ouverts d'esprit, recherchant la nouveauté à tout prix afin de casser les barrières de l'habitude qui leur sont imposées sur eux lors de leur enfance. Ils sont effectivement à la recherche d'eux-mêmes aussi bien que d'un monde meilleur.⁴

⁴ Hunter Hayden, le concept de l'adolescence, janvier 2014

De plus, les adolescents montrent beaucoup d'intérêt pour la musique, la mode vestimentaire, leur permettant de s'exprimer ainsi et de s'affirmer. L'adolescence est une période où le jeune on cherche à se connaître quels sont dans son style et ses goûts personnels et c'est pour cette raison que l'on remarque que les adolescents donnent accordent une grande importance à la manière dont ils s'habillent et qu'ils tentent de se découvrir à travers la musique par exemple.

Mais les adolescents, qui cherchent à montrer leur identité propre, sont tout de même très influencés par leurs pairs, avec qui ils tentent de s'intégrer, et auxquels ils donnent aussi une importance majeure (On a pu parler de phénomène de meute, d'identification grégaire). Ainsi, ils cherchent à s'imprégner des valeurs et des normes de leurs semblables ceux-ci. Effectivement, les adolescents ont tendance à se regrouper en bandes, c'est-à-dire en groupes plus-ou-moins étroits concis d'amis proches. Ceux-ci ont un rôle vital dans la vie d'un adolescent, lui servant de seconde famille sur laquelle il peut compter lorsqu'il essaye de créer une distance entre sa véritable famille et lui ,ou lui, ou alors lorsqu'il rencontre un problème quelconque avec elle. Cette socialisation est le résultat de la massification scolaire, qui encourage les contacts durables entre les jeunes, mais aussi de l'apparition de nouvelles technologies de l'information et de la communication, tels que les réseaux sociaux.

Outre les changements physiques importants chez l'adolescent, c'est un ensemble de transformations psychologiques et sociales qui se mettent en œuvre à cet âge là-à. De la crise ou non, à l'appartenance d'un groupe en passant par le contexte familial et social dans lequel l'adolescent évolue, les profils de nos élèves sont multiples. Intéressons- nous maintenant aux particularités de nos élèves en lycée professionnel ayant choisi ou non l'option en hôtellerie restauration.

1. 2. Les particularités des adolescents en lycée professionnel ?

On distinguera les lycéens en hôtellerie restauration en deux groupes dans cette étude :

Figure A: nombre d'inscrits en hôtellerie restauration à la rentrée 2014

ceux entrants en CAP qui sont 14 001 élèves en 2014, et ceux qui rentrent en Bac pro, représentant 19 855 inscrits en 2014⁵.



Figure B: origine des élèves entrants en Bac Pro et CAP

Les élèves des lycées professionnels sont issus

des milieux les moins favorisés. 36% d'enfants d'ouvriers (contre 19% pour le lycée général

et technologique), 12 % d'enfants de chômeurs, et 6% d'enfants de cadres et professions libérales (contre 25% dans les voies générales. Plus d'un élève sur 2 a un an de retard ou plus⁶. Ils ont au minimum 15 ans quand ils intègrent les lycées hôteliers mais la plupart sont plus âgés que des élèves rentrant dans un cursus général. En effet, comme nous le montre ce tableau statistique issu d'une étude de

[2] Répartition des élèves en début de 2nd cycle professionnel en 2013 selon l'origine scolaire (%) (France métropolitaine + DOM y compris Mayotte, Public + Privé)

Origine	CAP 2 nd année	2 nd pro
3 ^e (hors Segpa)	55,7	85,6
3 ^e Segpa	25,4	0,2
2 nd GT	1,5	5,2
Réorientés	4,0	4,3
Autres 2 nd cycle pro	5,0	2,7
Ulis, Dima, dispositifs relais	2,4	0,2
Autres	6,0	1,8
Total	100,0	100,0
Effectifs	61 826	186 093

Lecture - 55,7 % des élèves inscrits en 1^{re} année de CAP en 2 ans à la rentrée 2013 viennent de troisième hors Segpa.

2014 de l'Éducation Nationale sur les élèves du second degré, c'est un public hétérogène, qui arrive d'une classe de troisième générale (85,6% pour le bac pro et 55,7% pour les CAP) ou réorienté après une seconde générale ou technologique (entre 1,5 pour les CAP et 5,2% pour le bac pro). On notera de grands écarts sur ces deux origines scolaires. Également, sur les entrants issus de 3^{ème} SEGPA et dispositifs relais ou Ulis, la part en CAP représente 27,8% soit presque 70 fois plus élevé que celle en Bac Pro.

⁵ Éducation nationale. *Les élèves du second degré*. 2014. 57 p. [en ligne]. Disponible sur http://cache.media.education.gouv.fr/file/2014/03/6/DEPP_RERS_2014_eleves_second_degre_344036.pdf. (Consulté le 15 mars 2015).

⁶ Aziz JELLAB, Maître de conférences en sociologie, IUFM du Nord-Pas-de-Calais. *Culture et savoir en lycée professionnel, quelques interrogations sociologiques*. 2003.14 p.

Néanmoins le pourcentage de redoublant en troisième sur ces deux diplômes est quasiment identique. À noter que 5% des entrants en CAP proviennent d'une autre filière professionnelle.

Ces chiffres nous permettent de faire ressortir que les entrants en filière proviennent de parcours scolaires différents, mais que les élèves entrants en CAP rencontrent plus de difficultés notamment au collège, ce qui confirme l'hétérogénéité des groupes classes que l'on peut avoir en filière professionnelle -et dans ce cas làcas-là en hôtellerie restauration.

Les élèves attendent compréhension et respect de la part des professeurs qui leur dispensent un enseignement ⁷en lycée professionnel. Les difficultés qu'ils ont pu rencontrer durant leur scolarité ne les rendent pas moins exigeants vis-à-vis de leur enseignement professionnel. En hôtellerie restauration, certains viennent chercher la rigueur du métier et l'aspect manuel, d'autres sont ici par dépit, rejetés souvent d'autres filières trop ambitieuses pour eux, d'après l'avis des équipes pédagogiques du collège. Ainsi, la disparité de nos élèves se retrouve également de ce point de vue.

D'un constat plus théorique, je m'appuierai essentiellement sur les études menées par Michel Sollogoub et Valérie Ulrich qui m'ont semblées pertinentes. ⁸ Ils ont mené une analyse portant sur le profil des élèves choisissant la voie professionnelle ou l'apprentissage. Il en découle deux axes principaux :

Une approche quantitative : les jeunes motivés par la formation professionnelle, seraient guidés par des choix pragmatiques, c'est-à-dire, ils auraient conscience que les études longues ne sont pas faites pour eux et qu'il leur faut un métier où ils apprendront un savoir-faire et seront prêts à travailler ; Ils appuient même leur raisonnement sur le fait que les élèves choisissent le domaine dans lequel ils vont étudier en fonction de la demande des entreprises , encore plus dans le cas de contrats d'apprentissage.

⁷ GERONY Paul, cours MASTER 2 didactique disciplinaire, 2015

⁸ Sollogoub Michel, Ulrich Valérie. *Les jeunes en apprentissage ou en lycée professionnel*. In: Economie et statistique, N°323,1999. pp. 31-52.

Une approche qualitative : basée sur le fait que les élèves n'ont pas une motivation profonde, mais plutôt sur la conscience qu'ils ne pourront rien faire d'autre. Il est intéressant de confronter cette approche avec celle décrite par Pierre Perrier⁹. En effet, il n'y a pas de réelles motivations pour incorporer un lycée professionnel. Son étude porte sur le regard des enseignants envers les élèves du lycée professionnel. L'élève a une image dégradée du système scolaire où il se trouve. Il est réfractaire au système dans lequel il ne se sent pas à sa place. L'élève a aussi une estime de soi, de ses connaissances et de ses capacités, très faibles, ce qui ne lui confère pas une motivation face aux savoirs qu'il souhaiterait acquérir.

Face aux profils si hétérogènes éclectiques de nos élèves, il y a donc un enjeu pour les enseignants en hôtellerie restauration, celui de leur apporter une culture technique et professionnelle, car les lycéens n'ont certes pas d'attentes à ce niveau, pourtant mais cette culture des vins et des alcools est une compétence essentielle dans pour leur ascension sociale dans le monde du travail. C'est avec cette différence qu'ils atteindront un grade plus haut dans l'échelle sociale de nos sociétés.

Kililen Stengel enseignant à l'université François-Rabelais de Tours, au sein de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, après une carrière dans la restauration, dit avec pertinence : *« Dans une société où les pratiques alimentaires évoluent, le vocabulaire traditionnel autour de la dégustation du vin n'est plus systématiquement transmis aux nouvelles générations par les parents. Certaines familles boivent du vins AOC, ou attachés à un terroir, tandis que d'autres familles consomment des vins de table, et beaucoup n'en consomment pas du tout. Certaines familles parlent de ce qu'elles boivent, tandis que d'autres consomment sans argumenter le produit. Ainsi l'assimilation de savoir-faire de chacun est donc due aux compétences individuelles »*, nous pouvons donc en déduire de cette analyse que les adolescents ne sont pas égaux face aux compétences du vin qu'ils ont et que cela dépend de leur entourage social et familial.

La culture des vins et alcool n'est donc, à l'évidence, pas présente majoritairement chez nos lycéens. Cependant ils connaissent déjà l'alcool d'une vision clairement différente de celle que l'on veut leur inculquer en lycée hôtelier.

⁹ Périer Pierre, « La réaffiliation scolaire d'élèves de lycée professionnel. Contribution à une analyse des pratiques enseignantes dans les classes difficiles », *Carrefours de l'éducation* 2/2008 (n° 26), p. 215-228

2. ...aux statistiques sur leur consommation d'alcool

C'est avec des données statistiques que j'ai décidé de dresser un constat sur la consommation d'alcool chez les jeunes. Les questions abordées seront centrées autour de leur premier rapport avec l'alcool, le type d'alcool consommé et dans quel contexte.

2.1. Les premiers rapports avec l'alcool

C'est en premier lieu en m'appuyant sur d'un article¹⁰ résumant plusieurs études scientifiques que j'ai choisi de débiter les premiers rapports que les jeunes ont avec l'alcool.

En regroupant les différentes études, on s'aperçoit qu'à 11 ans déjà, 59 % des élèves déclarent avoir déjà bu de l'alcool. Ils sont 72 % à 13 ans, 84 % à 15 ans et 92 % à 17 ans. On constate que, dès le tout début de l'adolescence, la consommation d'alcool existe et accroît en même temps que l'âge. La fréquence de consommation d'alcool observe suit la même courbe ; elle augmente selon l'âge : à 15 ans, 58 % des élèves disent avoir consommé de l'alcool au moins une fois dans le mois et sont 79 % à 17 ans.

Leur premier rapport est souvent lié à un contexte festif dans le cadre familial ou avec les amis.

L'article mentionne également le fait que la consommation d'alcool dépend également du milieu social dont l'enfant est issu jeune. Un enfant de milieu favorisé (avec plus de moyens financiers pour se procurer de l'alcool), les jeunes issus de famille monoparentale ou en foyer sont les plus précoces en matière de consommation et de premières ivresses.

¹⁰ Juliette GUILLEMONT et François BECK. INPES. *La consommation d'alcool chez les jeunes : ce que nous apprennent les études*. La santé de l'homme. novembre-décembre 2008. N° :398.p10-12. [En ligne]. Disponible sur <http://www.inpes.sante.fr/SLH/articles/398/02.htm> (consultée le 25 mars 2015).

C'est à 15 ans que la première ivresse arrive en moyenne. Le but étant ici pour les jeunes d'atteindre volontairement cette l'ivresse. C'est à partir de l'âge de 17 ans que la situation devient préoccupante par la répétition de cette consommation ponctuelle, mais importante. L'ivresse régulière à cet âge concerne 10 % (au moins 10 fois dans le mois). C'est à partir d'ici que nous pourrions commencer à parler de conduites addictives en matière d'alcool chez les jeunes.

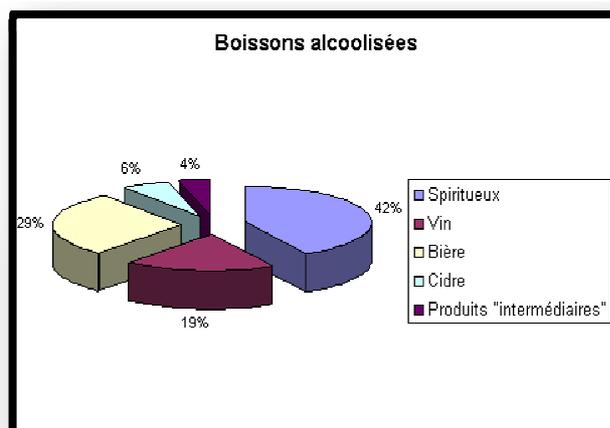
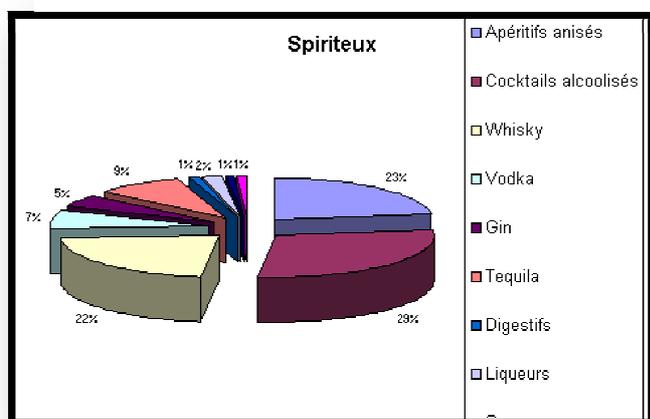
Cette pratique n'écarte pas les lycéens en parcours technique et professionnel même si à ce jour, je n'ai pas trouvé d'études précises sur la consommation des élèves en lycée professionnel.

2. 2. Quels types d'alcool consomment-ils ?

Gilles FERREOL professeur en sociologie à l'université de Poitiers a dressé un tableau de la consommation d'alcool chez les 13-20 ans¹¹. Il en résulte d'après de son étude deux graphiques que

Figure C: consommation de boissons alcoolisées chez les 13-20 ans

Figure D: consommation des spiritueux chez les 13-20 ans



j'ai choisis de reprendre pour mon sujet. On remarque que presque la moitié des jeunes s'intéressent de manière notable aux spiritueux. Les

bières arrivent en seconde position avec presque 30 %, et le vin en troisième place. Il est essentiel de comprendre quels sont les alcools de prédilection. Le deuxième graphique vise à préciser les alcools que les jeunes consomment le plus, afin d'en connaître un peu plus sur leur pratiques.

¹¹ Gilles FERREOL. *Consommation d'alcool et dépendances. Le cas des 13 20 ans*. Actes de l'université d'été 2000. Mise à jour en 2011. *Dépendances et conduites à risque à l'adolescence*. [En ligne] disponible sur www.eduscol.education.fr (consulté décembre 2014)

Les cocktails alcoolisés et les apéritifs anisés totalisent la moitié à eux deux de la consommation des jeunes, suivis du whisky.

Cette étude démontre que les jeunes connaissent les alcools dont ils devront appréhender les spécificités dans leur futur métier. Cependant, le contexte et la façon de consommer ces alcools semblent bien différents des attentes de leurs professeurs !.

2.3. « Le binge drinking », une tendance chez les lycéens qui perdurent. Quels sont les contextes dans lesquels ils consomment de l'alcool ?

À l'heure du « binge drinking », c'est-à-dire la consommation de l'alcool lors d'une seule occasion de manière excessive, ou « biture express » ou encore « beuverie express », est un mode de consommation qui consiste à boire de l'alcool ponctuellement, le plus rapidement possible et en grande quantité ¹²

L'objectif est d'atteindre en un temps record l'ivresse et la « défonce », parfois grâce au mélange d'alcool et de boissons énergisantes pour « monter » plus vite.

Ce mode de consommation peut avoir des conséquences néfastes, à la fois à court terme (comas éthyliques, accidents de la circulation, accès de violence et d'agressivité, etc.) mais également à long terme (conséquences neurologiques sur le cerveau, risques potentiels de dépendance, etc.).

En observation, cette année durant mon année de stage à Auch, lors du « Big Friday », événement qui se passe 100 jours avant les examens finaux du Bac Pro, nombreux ont été les cas de « Binge drinking » que l'infirmière et les équipes pédagogiques ont eu du mal à gérer.

En chiffre informel, l'infirmière a reçu 5 élèves ayant fait un coma éthylique, 20 élèves malades à vomir, et 10 en délirium, et tous ceux qui n'ont pas pu rentrer au lycée ne sont pas comptabilisés. Pour ce personnel soignant, c'est un véritable fléau. La majorité des cas

¹² Jeune alcool info service, [en ligne] consulté avril 2016

évoqués se sont passés le matin, vers à peine 11H, ce qui prouve que le temps d'alcoolisation a été très court et très important.

D'après les auteurs décrits dans les parties précédentes, voici le constat que l'on peut dresser sur les contextes d'alcoolisation des adolescents.

À 66 %, ils consomment de l'alcool entre camarades, amis ou groupes d'appartenance. Le cadre festif est le plus utilisé, puisque le samedi soir représente plus de la moitié des jours de consommation d'alcool. 35% des élèves interrogés consomment de l'alcool dans les lieux privés, viennent ensuite le domicile familial et les cafés.¹³

Ces résultats relatifs à l'alcoolisation des jeunes permettent d'en dresser un tableau plus nuancé que ne le suggèrent certains discours centrés sur la répétition de comportements tels que l'ivresse et les consommations excessives : sans nier leur caractère préoccupant chez les individus concernés, ces comportements ne semblent concerner affecter qu'une minorité de jeunes.¹⁴ **

Le profil de nos lycéens laisse penser que ce sont des jeunes ayant une vision erronée de l'école et qui ne croient pas en leurs capacités. Souvent en échec scolaire, ils se retrouvent en structure professionnelle pour apprendre un métier et privilégier un circuit d'études court. Leur relation avec l'alcool est souvent précoce et le constat le plus préoccupant est le « Binge drinking » qui touchent de plus en plus de jeunes. **attention ! en contradiction avec la fin du § plus haut.*

3. Les premières addictions commencent –elles au lycée ?

Nous allons traiter le sujet des addictions chez les jeunes. Face aux constats sociologiques, et aux statistiques et contextes d'alcoolisation décrits par les auteurs, les addictions

¹³ Gilles FERREOL. *Consommation d'alcool et dépendances. Le cas des 13 20 ans*. Actes de l'université d'été 2000. Mise à jour en 2011. *Dépendances et conduites à risque à l'adolescence*. [En ligne] disponible sur www.eduscol.education.fr (consulté décembre 2014)

¹⁴ Juliette GUILLEMONT et François BECK. INPES. *La consommation d'alcool chez les jeunes : ce que nous apprennent les études*. La santé de l'homme. novembre-décembre 2008. N° :398.p10-12. [En ligne]. Disponible sur <http://www.inpes.sante.fr/SLH/articles/398/02.htm> (consultée le 25 mars 2015).

apparaissent comme sont un véritable fléau dans nos lycées. Quelles sont les addictions auxquelles les lycéens sont confrontés et quels effets ont-ils sur les adolescents ?.

3. 1. De quel type d'addictions parle t-on en lycée professionnel ?

Le parcours d'addictions est similaire quel que soit le produit. Ainsi que pour le tabac, l'alcool, le cannabis, ou les drogues, avant d'être addictif, il faut passer par différentes étapes.

Tout commence par l'usage occasionnel, festif. On commence par curiosité ou pour faire partie d'un groupe. Ensuite l'abus s'installe. Si le cerveau repère des bénéfices (ex : désinhiber sa sexualité avec l'alcool ou fuir la réalité avec la cyberdépendance...), l'adolescent aura tendance à répéter les prises ou les comportements pour retrouver les mêmes effets. La dépendance s'installe au fil des abus et les cellules cérébrales vont se modifier. Le cerveau réclamera de consommer à nouveau. C'est ainsi que vont se succéder différents passages ; l'envie (l'occasionnel) au besoin (la dépendance) d'après Dr William LOWENSTEIN, médecin addictologue et président de SOS Addictions dans son étude sur les addictions et les adolescents.

L'addiction se définit comme la dépendance d'une personne à une substance ou une activité génératrice de plaisir, dont elle ne peut plus se passer en dépit de sa propre volonté. Elle est probablement liée à une libération d'endorphines dans la circulation sanguine en rapport avec le plaisir procuré, c'est d'ailleurs ce qui la différencie du comportement obsessionnel compulsif (définition issue du magazine santé médecine.)

Dans notre première partie et au vu des auteurs cités ayant travaillé sur ce sujet, il s'avère que chez les adolescents, une première expérience positive avec des substances

psychoactives peut influencer l'évolution de la consommation, favorisant des consommations régulières puis, potentiellement générant une dépendance. Il faut ajouter à cela toutes les données sociologiques et sociales développées dans la première partie également, qui influencent la facilité ou non de rentrer dans la dépendance.

Chez les adolescents, l'alcool et le cannabis demeurent les deux substances où l'addiction est la plus présente. La différence entre les deux est qu'un produit est licite et l'autre non.

L'addiction est une maladie du cerveau, et l'adolescent en plein développement physique est plus vulnérable aux addictions, car son cerveau n'est pas encore mûr. Il a la particularité d'être dans un état de transition vers l'état adulte. Les processus de maturation cérébrale (jusqu'à environ 25 ans) entraînent une vulnérabilité exacerbée de l'adolescent vis-à-vis de la neuro-toxicité des substances psychoactives. Une zone du cerveau, le cortex préfrontal, qui permet la prise de décision, l'adaptation du comportement à la situation, est la zone la plus touchée par la prise de substances agissant sur le cerveau.

Quel que soit le produit considéré, la précocité de l'expérimentation et de l'entrée dans la consommation accroît les risques de dépendance ultérieure et plus généralement de dommages subséquents.

3.2. Les addictions à l'alcool: quelles conséquences chez l'adolescent ?

C'est sur une étude menée en 2015 par l'INSERM (Institut Nationale de la Santé Et de la Recherche Médicale) que cette sous partie sera fondée.

Nous avons vu que le cerveau des adolescents n'est pas mature et qu'il est en pleine transformation. L'étude se concentre plus particulièrement sur les effets du « Binge Drinking » défini en amont et vu comme une réelle pratique d'alcoolisation chez les adolescents. En effet, les cellules ne parviennent pas à réparer les dommages induits par l'alcool.

Pour en savoir plus sur les effets du « binge drinking », une équipe de Inserm l'INSERM a mené une étude chez la souris, en exposant des animaux adolescents et adultes à une prise

excessive d'alcool, unique ou répétée. Les chercheurs ont ensuite analysé l'expression de nombreux gènes dans le cerveau des animaux et les ont soumis à des tests comportementaux.

Leurs résultats montrent que plusieurs gènes, notamment parmi ceux associés à la réparation des dommages aux cellules du cerveau, sont endommagés. Ce phénomène empêche la correction des dégâts causés par les composés oxydatifs libérés par l'éthanol. Chez les souris adultes, cette anomalie ne survient pas et les réparations éventuellement nécessaires sont effectuées.

Les chercheurs ont en outre observé une réduction de la formation de nouveaux neurones dans le cas des souris adolescentes exposées à une prise répétée d'alcool. *"Cette observation est peu surprenante dans la mesure où de précédentes études ont montré que les personnes exposées précocement à de grandes quantités d'alcool présentaient des cerveaux plus petits"*, précisent David Vaudry et Hélène Lacaille, coauteurs de ces travaux. Ce qui elle suggère l'accumulation des dégâts causés par l'alcool à chaque prise excessive.

Enfin, les souris adolescentes exposées à une prise excessive d'alcool présentent de plus grandes difficultés que les adultes à circuler dans des labyrinthes ou à reconnaître des objets, traduisant un déclin transitoire de la mémoire à court terme, spécifique à cet âge.

Les auteurs n'ont pas retrouvé ces effets avec des consommations modérées d'alcool. Toutefois d'autres travaux ont montré que la prise d'alcool en quantité « raisonnable » semble avoir d'autres conséquences néfastes chez l'adolescent : elle modifierait des connexions synaptiques et augmenterait le risque ultérieur de dépendance. Ces travaux, associés à d'autres preuves des effets délétères de l'alcool pendant l'adolescence, constituent une incitation supplémentaire à l'abstinence pendant cette période de la vie.

Il en résulte que, que ce soit en prise excessive ou occasionnelle, les effets de l'alcool chez les adolescents sur leur cerveau sont irréversibles. Le fléau du « Binge Drinking » est un véritable danger pour nos lycéens et les conséquences irrévocables.

Les adolescents en pleine période de métamorphoses sont dépendants de leur contexte de vie sociale et familiale et sont sensibles aux changements. Leur consommation d'alcool commençant de plus en plus tôt, avec des conduites excessives, il en ressort d'après les études que le vin n'est pas dans leur consommation courante.

Après avoir étudié le profil de nos adolescents, nous allons maintenant nous pencher sur l'enseignement lié aux vins dispensé en lycée hôtelier.

Chapitre 2. Les savoirs à enseigner dans les lycées hôteliers, focus sur l'enseignement des vins en Bac Pro Services et Commercialisation

U

Un savoir à enseigner c'est la transposition didactique d'un savoir savant, transmis à l'élève par son professeur. Nous allons dans cette partie, identifier les savoirs à enseigner et les savoirs enseignés, pour ensuite nous concentrer sur le « savoir boire » comme savoir à enseigner et finir par un zoom sur l'enseignement des vins en bac pro services et commercialisation.

1. Du savoir à enseigner au savoir enseigné

Il suffit de regarder les référentiels des diplômes pour comprendre que l'enseignement en hôtellerie restauration -comme dans bien d'autres disciplines, se construit autour de « savoir » et se précise en « savoir à enseigner ». Cette étude sera avant tout de définir les savoirs, de se pencher ensuite sur la transposition didactique et terminer sur une étude précise sur le référentiel Bac Pro en services et commercialisation, en étudiant les enseignements sur le vin.

1.1. Qu'est ceest-ce que le savoir à enseigner pour les enseignants ?

Enseigner, d'après la définition du Larousse, c'est « *Faire apprendre une science, un art, une discipline à quelqu'un, à un groupe, le lui expliquer en lui donnant des cours, des leçons* ».

Pour les enseignants en hôtellerie restauration, la matière grise à enseigner se trouve dans le référentiel du bac pro service et commercialisation. Il s'appelle, intitulé les savoirs à enseigner. Avant d'en arriver aux savoirs à enseigner présents dans le référentiel, il y a le « savoir savant ». Par «savoirs savants», on entend «*un corpus qui s'enrichit sans cesse de connaissances nouvelles, reconnues comme pertinentes et valides par la communauté scientifique spécialisée. Le savoir savant est essentiellement le produit de chercheurs reconnus par leurs pairs, par l'université. Ce sont eux qui l'évaluent*» (Jacqueline Le Pellec, Violette Marcos-Alvares Enseigner l'histoire : un métier qui s'apprend, Paris, Hachette éducation - 1991, p. 40). Les savoirs savants sont «*les savoirs validés, produits en un certain lieu et dans certaines conditions, un monde aux limites plus ou moins nettes, "la communauté scientifique", qui légitime ces savoirs, leur confère un label d'exactitude, d'intérêt...*» (François Audigier, Revue française de pédagogie 1988, p. 14).

Les «savoirs à enseigner» sont ceux «*qui sont décrits, précisés, dans l'ensemble des textes officiels (programmes, instructions officielles, commentaires, manuels scolaires, sujets d'examens...)* ; ces textes définissent des contenus, des normes, des méthodes» (François Audigier,ibidem)

Caroline Gauthier suggère même de « *penser l'enseignement comme la mise en action de nombreux savoirs composant une sorte de réservoir dans lequel l'enseignant puise pour répondre à certaines demandes précises de sa situation concrète d'enseignement* », l'enseignant fait donc dans cette logique, appelle à ses savoirs dits « d'expérience » (ancien professionnel), à ses savoirs savants, aux savoirs à enseigner. »

Toute la démarche pour arriver à devenir des savoirs à enseigner jusqu'à des savoirs enseignés s'appelle la transposition didactique.

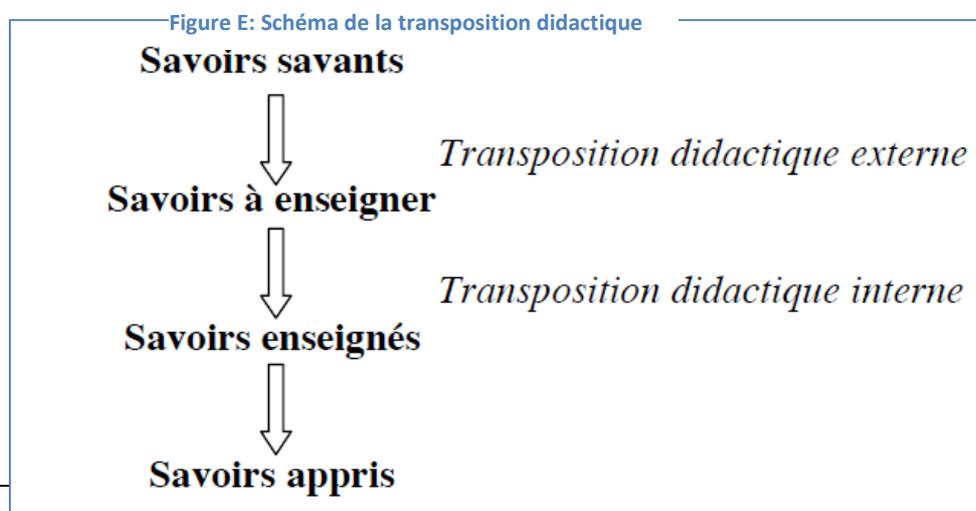
1. 2. La transposition didactique

On doit le concept de «transposition didactique» à un didacticien des mathématiques, Yves Chevallard (1985) qui, constatant l'arrivée périodique de nouveaux savoirs, s'attache à répondre aux deux questions suivantes : D'où viennent ces nouveaux objets enseignés ? Comment sont-ils arrivés là ?

«Dans un langage plus familier aux enseignants, on peut dire, en schématisant, qu'il s'agit de rendre raison de l'évolution des programmes» (David Bordet, *Transposition didactique, une tentative d'éclaircissement* », DEESn°110, CNDP, septembre 1997, p. 46). Yves Chevallard *La transposition didactique, du savoir savant au savoir enseigné*, éditions La pensée sauvage, Grenoble, 1991 (1985, p. 39) définit la transposition didactique ainsi : «Un contenu de savoir ayant été désigné comme savoir à enseigner subit dès lors un ensemble de transformations adaptatives qui vont le rendre apte à prendre place parmi les objets d'enseignement. Le « travail » qui d'un objet de savoir à enseigner fait un objet d'enseignement est appelé la transposition didactique.»

Repris par Lagacé Christiane et Perrenoud Philippe, la transposition didactique s'articule autour des savoirs, ayant une codification précise et des objectifs propres à chacun.

On peut schématiser le processus de la transposition didactique ainsi ¹⁵:



¹⁵ Jean-Benoît Clère, Patrick Winder, Guillaume Roduit (2006)

Les deux transpositions didactiques décrites dans ces schémas ont été énoncées par les auteurs cités ci-dessus.

La première, la transposition didactique externe, implique toutes les personnes qui réfléchissent aux savoirs savants pour les incorporer aux référentiels et aux sujets d'examen. Elle s'appelle la noosphère : c'est-à-dire l'ensemble des personnes qui pensent les contenus d'enseignement qui viennent ensuite en commission professionnelle consultative pour asseoir et décider quels seront les savoirs à enseigner.

La deuxième, la transposition didactique interne, est celle que l'enseignant va choisir pour transformer les savoirs à enseigner en savoirs enseignés. On appelle savoirs enseignés, les savoirs que l'enseignant a construits et qu'il mettra en œuvre dans la classe. C'est celui qui est énoncé pendant les heures de cours. Pour transformer les savoirs à enseigner en savoirs enseignés l'enseignant dispose de nombreux outils pédagogiques dont il peut ou non disposer afin que l'apprenant ressorte avec des savoirs appris.

Les «savoirs appris» sont l'ensemble des savoirs acquis par tous ceux qui apprennent à l'école. Ils sont perceptibles après une évaluation formative ou sommative où l'enseignant cherche à savoir ce que l'élève a appris et retenu.

Du savoir savant au savoir appris, le cheminement est long et les différences sont nombreuses entre ces deux extrémités. Il dépend du diplôme préparé, de la façon dont l'enseignant articule sa séance et du niveau des élèves.

Après avoir posé les généralités que les auteurs ont étudiées sur les savoirs à enseigner et le cheminement pour arriver aux savoirs appris, en passant par la transposition didactique et les outils pédagogiques mis en place, nous allons nous intéresser de plus près au « savoir enseigner » comme savoir enseigner.

2. Le « savoir boire » comme savoir à enseigner

Henri-Paul Pellaprat, dans « *L'art culinaire moderne* », Editions du livre Monte-Carlo, 1935, définit l'art délicat du « savoir-boire « ... qui « s'oppose résolument à l'alcoolisme ».et Roland Barthes, dans « *Mythologies* », Éditions du Seuil, Paris, 1957, écrit : « *Un diplôme de bonne intégration est décerné à qui pratique le vin : savoir-boire est une technique nationale qui sert à qualifier le Français, à prouver à la fois son pouvoir de performance, son contrôle et sa sociabilité* ». C'est sur ces deux auteurs que Guy Garo a étudié le « savoir boire ».

2.1. Le « savoir boire » d'après Guy GARO

Guy Caro, médecin et enseignant chercheur sur les relations entre le manger, le boire, la santé et les cultures, propose une définition actualisée : Savoir-boire, explique-t-il, c'est « *être capable d'apprécier les boissons, alcoolisées ou non, et d'en maîtriser les risques, individuellement et collectivement* ». (Dans « *De l'alcoolisme au savoir-boire* », Ed. l'Harmattan, Paris, 2007).

Dans son livre il traite du sujet du « savoir boire ». Depuis l'Antiquité et à travers le monde, les manières de boire des êtres humains ont toujours été d'une grande diversité. Les problèmes d'alcool et l'alcoolisme qui touchent certains d'entre eux sont complexes et parfois difficiles à comprendre et à soigner. Ce livre propose une approche novatrice entre la santé publique, la viticulture et l'éducation.

Le « savoir boire » est aujourd'hui synonyme de l'analyse sensorielle des boissons ou de la dégustation. Il est ainsi considéré dans nos filières hôtelières comme un savoir à enseigner, puisque nous verrons dans la partie suivante les différents diplômes concernés par le savoir boire.

Autre point important à souligner et à confronter avec toute la partie traitant des pratiques d'alcoolisation des adolescents réside sur tout l'intérêt d'enseigner des pratiques de

références en matière de dégustation pour contrer les phénomènes d'alcoolisation excessive des lycéens et leur apporter des éléments essentiels sur la culture de leur futur métier. L'enjeu est d'amener les adolescents à apprécier autrement l'alcool et à ce qu'ils se rendent compte de l'importance et de la noblesse de ce savoir. Le « savoir boire », c'est la valorisation de compétences opérationnelles directement liées au métier et mises en application directement sur le terrain. Il est très important d'incorporer une dimension flatteuse et gratifiante pour nos élèves afin pour qu'ils puissent intégrer tout l'intérêt d'arriver à apprendre les savoirs enseignés autour du « savoir boire ».

Le « savoir boire » est une culture ancrée dans notre patrimoine et se doit d'être transmise aux futures générations qui feront notre métier de demain. Il va de soi qu'en hôtellerie restauration, le « savoir boire » est un savoir à enseigner indéniable et présents dans les référentiels des diplômes proposés. Ce point fera l'objet d'étude de la partie suivante.

2.2. Les diplômes et les référentiels concernés par le savoir boire

Je vais ici faire un point sur les diplômes concernés par le « savoir boire » comme savoir à enseigner « dans les diplômes d'hôtellerie restauration présents en lycée professionnel.

LE CAP RESTAURANT

Le référentiel du CAP Restaurant¹⁶ a été publié dans le bulletin officiel le 24 mai 2005. Dans ce référentiel, les savoirs à enseigner liés aux boissons et au savoir boire sont :

- En technologie service, les savoirs sur les vins, travaux de la vigne, vinification et commercialisation
- La distillation : comprendre la distillation des différents alcools
- Les vignobles français et leurs produits AOC
- Les boissons alcoolisées : eaux de vie, liqueurs, crèmes et apéritifs
- Les cocktails de la coupe SCOTT

Le BAC PRO services et commercialisation

¹⁶ Référentiel CAP Restaurant [en ligne] disponible sur http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_CAP_Restaurant.pdf. (Consulté décembre 2015)

Le référentiel BAC PRO¹⁷ a été publié le 31 mai 2011 au bulletin officiel. Il a été remodelé puisqu'il s'effectue désormais en 3 ans. Les savoirs à enseigner sont nombreux dans la compétence « servir des boissons et des mets en restaurant » qui correspondent ici aux « savoirs boire » :

- Les apéritifs : réaliser un cocktail au verre à mélange, shaker, blender et au verre
- Connaissances sur les produits : méthode d'élaboration, marques représentatives
- Boissons fermentées : bières et cidres et digestifs
- Vinifications : rouge, blanc et rosé
- Règles de service des différents types de vins (en seau, au panier, carafage, décantage, service debout)
- L'analyse sensorielle des vins : identifier les différentes phases de l'analyse d'un vin et la retranscrire sur les différentes boissons servies en restaurant
- Argumentation commerciale des boissons en utilisant un vocabulaire professionnel décrivant la boisson concernée
- Les cocktails de la coupe SCOTT

En Bac pro commercialisation, les enseignements liés au « savoir boire » sont nombreux et évalués sur les trois années d'apprentissage. En terminale bac pro, lors de l'examen final visant à l'obtention du diplôme, une analyse sensorielle d'un vin et son argumentation commerciale est demandée à l'élève. Ainsi, on peut conclure que le « savoir boire » est un élément conducteur durant la totalité de la formation.

Mention complémentaire sommellerie et Barman

Ces diplômes sont des spécialisations au niveau du vin et des produits du bar. Ces formations se déroulent sur un an et les enseignements techniques, autour des produits font partie intégrante de ces diplômes. On retrouvera des similitudes sur les deux diplômes, à savoir :

- Connaissance technique des produits
- Analyse sensorielle
- Dégustation
- Produits France et Europe
- Concours national et international

¹⁷ Référentiel BAC PRO Service et Commercialisation {en ligne° disponible sur http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_CSR.pdf. (Consulté décembre 2015)

Ces deux formations visent à perfectionner l'apprenant sur le savoir boire qu'il aura déjà acquis au cours de sa scolarité en bac professionnel.

Pour conclure cette partie, le « savoir boire » est un savoir, encré ancré dans nos sociétés actuelles, historiquement présent. Guy Garo, auteur de l'ouvrage de référence de mon étude, a réfléchi sur le « savoir boire » comme étant un contre-pied face à l'alcoolisme. Sa vision est essentielle à mettre en œuvre dans nos enseignements où les savoirs à enseigner autour du « savoir boire » sont nombreux et présents dans tous les diplômes proposant une option en restaurant.

Nous allons maintenant nous intéresser de plus près au bac pro services et commercialisation qui sera l'objet d'étude de mon analyse en deuxième partie.

3. Focus sur l'enseignement de la sommellerie en bac pro services et commercialisation

Je vais m'attacher aux particularités de l'enseignement de la sommellerie en bac professionnel services et commercialisations. Pour ce faire, je me suis appuyée sur le référentiel du diplôme et sur les progressions établies ([ANNEXE A et B](#)) dans le lycée Pardailhan à Auch où j'ai effectué mon année de stage.

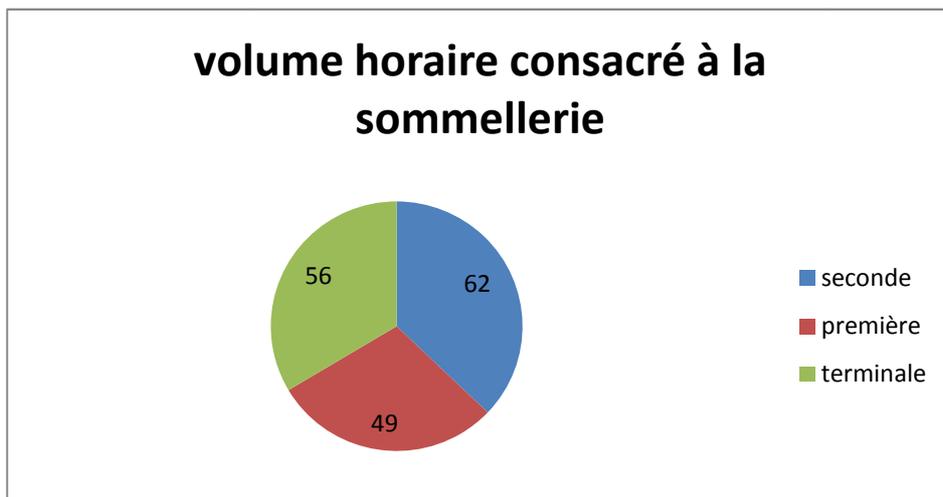
3.1. Le volume d'heure consacré à l'enseignement du vin

L'enseignement des vins est -comme vu dans la partie précédente- incontournable dans cette formation. J'ai souhaité calculer le nombre d'heures consacrées à l'enseignement de la sommellerie en bac professionnel sur les trois ans.

L'enseignement en Bac Professionnel est dispensé selon trois types de séances dont nous développerons leurs objectifs précis dans la partie suivante. J'ai calculé ici le volume d'heures consacrées aux enseignements du vin par niveau de classe et par type de séances dispensées.

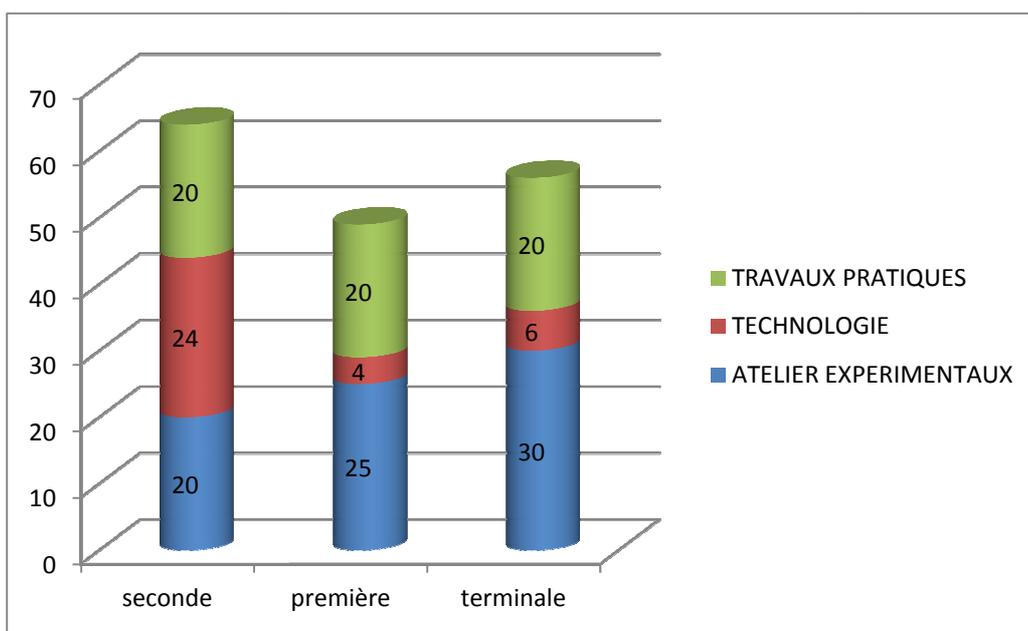
Sur les trois années d'enseignement, voici 167H d'enseignement consacrées à notre objet d'étude qui se divise de la façon suivante :

Figure F: répartition en heures des enseignements de la sommellerie en Bac Professionnel services et commercialisation



Il en résulte que le volume horaire par niveau est quasi similaire sur les trois années de formation. Les grandes différences se retrouvent plutôt sur les types de séances où l’enseignement des vins sera dispensé. Voici un histogramme comparant les différences des volumes horaires selon le niveau de classe. Pour les travaux pratiques, il m’a été difficile d’évaluer le temps consacré à la sommellerie, j’ai donc pris parti de calculer une heure par séance de travaux pratique pour les trois niveaux, faisant l’objet d’une moyenne incorporant la préparation de l’argumentaire de vente, les accords mets et vin, l’ouverture et le service et parfois des temps de démonstrations commentées et temps d’apprentissage avant le service.

Figure G : Répartition en heures et type de séances consacrées à la sommellerie



Cet histogramme comparatif des différents niveaux en bac pro permet de mettre en lumière qu’en classe de seconde, les heures de technologies consacrées aux vins sont plus

importantes que pour les deux autres niveaux. Ceci s'explique par le programme lourd des vinifications sur lequel je me suis appuyée. On remarque également qu'en terminale, les heures de sommellerie sont plus importantes en Atelier expérimental dûes dues à une préparation intense aux épreuves d'examen de l'analyse sensorielle des vins.

En pourcentage, l'enseignement des vins représente en cours de technologie restaurant sur les trois années de bac pro 24,8 % soit presque un quart de la formation dispensée dans ces cours magistraux, en atelier expérimental 19,73%, en travaux pratiques, 11% des séances seraient consacrées aux vins. Les taux montrent toute l'importance du module sur les vins.

L'enseignement des vins en bac pro services et commercialisation apparait dans le référentiel dans le pôle 1 des compétences COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE et dans le pôle 2 ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION.

Après avoir mis en relief le volume d'heures accordées à la sommellerie, nous allons entrer dans les objectifs et la définition des différentes séances que cette formation propose.

3. 2. Les types de séances proposées

Cette partie fera référence à Kilien STENGEL Stengel KILIEN¹⁸ qui a réfléchi sur le sujet des méthodes. Selon lui, il existe trois méthodes les plus répandues et pratiquées dans les lycées hôteliers : théoriques, pratiques et appliquées, correspondant aux différents types d'enseignements : les cours de technologie, les ateliers expérimentaux et les travaux pratiques. Le circuit des enseignements liés aux vins, et plus généralement à tous les sujets dispensés dans ce diplôme, est le suivant ; ateliers expérimentaux, cours de technologie et travaux pratiques hebdomadairement répartis par sur des plages horaires de 5h, 2h et 6h, soit 13h d'enseignement professionnel dans la semaine. Nous allons voir dans les détails les objectifs de chaque type de séances concernées par l'apprentissage de la sommellerie.

¹⁸ KILIEN StengelKilien STENGEL. L'enseignement des vins en école hôtelière : une approche plurielle. *Territoires du vin*, 16 février 2012, varia n°4.

Les ateliers expérimentaux : la découverte et la réflexion de l'élève

Chaque atelier expérimental vise une compétence opérationnelle du référentiel de certification. De la sorte, au cours de chaque unité de formation, chacune des compétences sera traitée par la démarche expérimentale.

L'atelier expérimental s'organise hors situation professionnelle. L'objet est au contraire d'aborder chaque compétence opérationnelle dans toute sa diversité de mise en œuvre dans les concepts marquants de restauration.

L'apprentissage de certaines compétences peut nécessiter quelques subdivisions. Selon la nature de la compétence, une à plusieurs séances d'atelier expérimental peuvent être nécessaires. On peut d'ailleurs facilement mettre cette hypothèse sur l'enseignement de la sommellerie, avec par exemple l'analyse sensorielle qui nécessite plusieurs ateliers expérimentaux.

L'atelier expérimental place l'élève / l'apprenti en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas, d'expérimentation. Articulés souvent sur trois ateliers, les élèves par groupes passent environ 20 minutes par atelier, munis d'un document « fiche de suivi ». Le professeur tient alors un rôle d'animateur pendant que les élèves testent de nouveaux concepts. Ensuite vient la phase de correction, où ensemble, on prend connaissance des réponses apportées par les élèves et on procède à la correction avec les explications du professeur. Des temps de synthèse peuvent rythmer la séance ou sont proposés en fin de séance, où est remis un document qui permettra d'institutionnaliser le geste ou le savoir enseigné du jour.

Cette phase d'apprentissage par la découverte permet à l'élève de faire des erreurs et de les corriger, d'échanger avec ses camarades. Afin d'asseoir les connaissances, les cours de technologie viennent après les ateliers.

Les cours de technologie restaurant : les cours magistraux

Les cours de technologie restaurant interviennent après les ateliers expérimentaux et viennent compléter et finaliser les savoirs enseignés des AE, à raison de 2h par semaine, après une accroche suscitant questionnement et curiosité, les élèves commencent avec des exercices de découverte pouvant être présentés différemment.

Ainsi les outils pédagogiques pour captiver l'élève sont nombreux : vidéos, images, jeux, textes, et permettent d'avoir un large panel pour limiter l'ennui et garder l'attention des apprenants. Une phase de synthèse en générale lacunaire est mise en place pour les bacs pro (environ 10 mots manquants), les élèves lisent et remplissent au fur et à mesure. Le cours se termine par une évaluation formative visant à vérifier les savoirs essentiels de la leçon. Celle-ci peut se faire de différentes manières.

Les travaux pratiques : la phase de perfectionnement et d'institutionnalisation

C'est elle qui prend le plus de temps sur les semaines des lycéens en hôtellerie restauration. L'élève a, à sa disposition en début d'année, tous les menus et le planning des postes qu'il sera amené à occuper. Il prépare ainsi son menu en amont de la séance. Il est difficile d'évaluer la part des travaux pratiques concernée consacrés à la sommellerie, mais on peut affirmer que dans chaque TP les vins font leur apparition : avant le service, pour l'argumentation commerciale et les accords mets et vins, ainsi on met en lumière les vins du jour présentés, en rappelant les appellations, le vignoble, les cépages et les caractéristiques organoleptiques avec des mots que les élèves seront amenés à présenter aux clients du restaurant et serviront de base à l'argumentation commerciale.

Ces séances mobilisent tous les savoirs enseignés autour des vins vus en AE et en technologie, ainsi face aux clients, l'élève aura les compétences nécessaires pour répondre aux questions des clients. Ces notions technologiques apprises sont un réel atout pour la vente. La culture du vin dans un restaurant est aujourd'hui une plus-value incontournable.

Une fois ces trois séances réalisées, l'élève pourra être évalué sur des compétences opérationnelles la semaine suivante. Les vins, forts de leur complexité, nécessitent des méthodes pédagogiques plurielles et l'utilisation d'outils ludiques pour faire émaner naître la curiosité des vins chez à l'élève et, pourquoi pas, susciter des vocations à la poursuite d'études. Il existe également des manuels scolaires pouvant guider l'enseignant et l'élève dans leurs séances.

3.3. Les manuels à disposition des enseignants

En ce qui concerne les manuels scolaires, on se rend bien compte des différentes approches pour dispenser l'enseignement du vin. C'est un domaine complexe qui nécessite de rendre simple pour les élèves afin qu'ils puissent apprécier la culture qui s'offre à eux. Il n'y a pas de méthodes- clefs, l'enseignant est libre de sa pédagogie, à lui seul de connaître le référentiel du diplôme de ses élèves et de choisir en fonction d'eux et des connaissances qu'ils doivent acquérir dicit Kilien StengelStengel KILLIEN. Dans son articleessai, il fait un état des lieux des différents manuels qui existent, où le vin apparaît comme savoir à enseigner:

Les manuels spécifiques aux vins:

« Vin et Vins au restaurant » ou « Vin et vins étrangers » qui présentent explicitement les savoirs listés dans le référentiel et allant bien au-delà des limites du programme; « Fromages et vins » ou « Vins et desserts » qui mettent en évidence un sujet au service du vin et aux accords originaux. Se développent également à côté des manuels, des ouvrages d'explicitation, qui sont utiles aux élèves, dès qu'ils sont capables de s'en servir, pour leur entraînement personnel ou pour leur préparation aux examens. Les productions dans ce domaine sont abondantes, depuis les « Quiz du Vin » qui tentent de faire réviser de manière ludique, en passant par « l'Aide-mémoire des appellations », « Dictionnaire de la dégustation du vin » « Le Dictionnaire de la vigne et du vin » et « Larousse du vin » qui affichent un volume non exhaustif des appellations et cépages, « L'œnologie expliquée en cdromCD-Rom » « Le goût du vin » et « Œnologie et Crus des vins » qui, s'appuyant sur les programmes, ouvrent à une connaissance scientifique et culturelle de la sommellerie.

Les manuels plus généraux :

Traitant plus de la technologie du service, l'enseignement des vins occupe une place importante dans ces manuels, ainsi nous pouvons trouver sous différentes éditions des livres « technologie des services en restaurant » traitant des vignobles, vinifications, de la vigne et du raisin... pouvant être en version enseignante et élèves, permettant ainsi d'effectuer des exercices directement sur le livre et d'avoir des synthèses courtes.

Les nouveaux outils :

Face à la diversité du public, et tout l'intérêt de former des serveurs ayant une culture des vins, les CIV ou BIV développent des outils pédagogiques visant à aider les formateurs en hôtellerie restauration à trouver des idées nouvelles et ludiques pour enseigner la partie vin. Ainsi des jeux en ligne, des malettesmallettes pédagogiques sont développés. D'un côté plus pratique « le nez du vin » apparaît un élément pertinent pour la découverte des arômes du vin et pour faire le lien avec les cépages, les vinifications qui se retrouvent dans le produit vin.

Autres nouveautés également, les jeux en ligne, comme « Ludovino » ou « devenez viticulteur » permettent de familiariser l'élève avec le vin en utilisant un outil qu'il maîtrise : le numérique.

Les professeurs n'ont aucune obligation d'utiliser des manuels destinés à l'enseignement des vins. À Auch, le choix est de ne plus utiliser de manuels.

En conclusion de cette partie, il me paraît intéressant de souligner que la pédagogie utilisée dans l'enseignement des vins est une addition d'outils pratiques et théoriques, pour amener ce savoir savant à un savoir à enseigner intéressant, ludique et facile à acquérir. Il paraît essentiel de transmettre la culture des vins aux serveurs pour leur apporter une plus-value sur le marché du travail.

CONCLUSION DE LA REVUE DE LA LITTÉRATURE ET PISTES DE RÉFLEXIONS

Ma première partie centrée sur les lycéens permet d'avoir un constat précis sur les élèves présents dans les lycées professionnels et plus précisément, dans les lycées hôteliers. Éléves pas faciles à "dompter" et souvent réfractaires au système scolaire, ils sont majoritairement nombreux à être issus des milieux moins favorisés ou de familles monoparentales. Ces inégalités sociales se retrouvent également dans leur culture des vins avant leur entrée en lycée hôtelier. Leur rapport avec l'alcool est souvent précoce, dans un contexte festif entre amis, mais a de plus en plus tendance à dériver vers le « binge drinking » et à favoriser les addictions.

Les savoirs à enseigner dans les vins sont multiples à acquérir dans les différents diplômes de l'hôtellerie restauration. Ils font partie des compétences indispensables aux métiers du service. Les enseignants disposent de trois séances pédagogiques majoritaires pour dispenser des enseignements spécifiques à l'alcool : théorique, pratique et appliqué. Ils ont également de plus en plus d'outils pédagogiques à leur disposition qui leur permettent d'associer des connaissances souvent riches à des exercices ludiques.

Ces différentes parties auront pour but d'être confrontées pour réussir à (ou tenter de) répondre aux questions suivantes : L'enseignant est-il un nouvel acteur dans la prévention des risques aux addictions liées à l'alcool ? Comment amener la différence entre le « binge drinking » des jeunes et « le savoir boire » ?

Mes recherches m'ont menée également au lycée hôtelier de Souillac¹⁹ qui a fait intervenir une association « Alcool'Ego » et où des graffeurs sont venus sensibiliser les jeunes sur les méfaits d'une alcoolisation répétée.

D'autres démarches actives sont menées dans ce sens, c'est également le cas de l'association « Banquet » dirigée notamment par Guy Garo qui participe et anime différents

¹⁹ La dépêche du midi. Souillac . *Le Lycée hôtelier se joue des excès d'alcool*. 24 novembre 2012.



colloques et manifestations sur le « savoir-r boire ». La dernière s'est déroulée en octobre 2014 sur la transmission du savoir- boire et savoir manger aux jeunes.

Après avoir identifié les différentes conduites addictives des lycéens, les enseignements liés au vin et à son service du référentiel bac pro, leur transposition didactique vue par les différents auteurs, je souhaiterais savoir Comment comment les enseignants tiennent compte des notions de prévention des conduites addictives liées à l'alcool dans leur enseignement en sommellerie.

Je pars sur une question de recherche où j'étudierai le cas des enseignants de mon lycée. Est-ce que l'enseignant prend en compte les différentes conduites addictives du lycéen et met-il en place, lors de ces séances où les savoirs à enseigner sont essentiellement basés fondé sur le vin, différentes actions permettant de faire de la prévention sur les risques liés à l'alcool dans notre métier (?). Mon terrain d'étude se basera sur une étude qualitative des enseignants en restaurant du lycée professionnel où j'ai effectué mon année de stage, à savoir le lycée professionnel Pardailhan à Auch.

Partie 2. Étude empirique : Les enseignants au cœur de ma recherche. Comment gèrent -ils les savoirs à enseigner dans le vin en incorporant de la prévention sur les addictions des élèves ?

Cette deuxième partie visera à élargir le travail de la revue de littérature et de la confronter

au travail de terrain, indispensable pour pouvoir évaluer la pertinence de mes recherches.

Ce travail me permettra d'aller au plus près de la réponse de ma question de recherche, à savoir : Comment les enseignants tiennent-ils compte des notions de prévention des conduites addictives liées à l'alcool dans leurs enseignements en sommellerie ?.

Il me paraît essentiel d'interagir directement avec les acteurs que je côtoie quotidiennement dans le cadre de mon année de stage au Lycée professionnel Pardailhan à Auch dans le Gers. Le contact avec les enseignants en service et commercialisation étant plus simple, il me sera opportun de saisir au mieux leur ressenti et leur pratique sur ce sujet.

Cette partie traitera des différentes phases de mon étude empirique. Dans un premier temps, je me focaliserai sur la réflexion et la méthode utilisées pour réaliser, organiser et sélectionner les personnes concernées. Ensuite, je rentrerai dans une démarche de rapport des réponses obtenues en utilisant un tableau qui synthétisera les réponses en fonction des différents sujets abordés.

Pour terminer, j'ai opté pour une analyse des résultats de la recherche, confrontée avec les points de vue des auteurs, en vue d'établir un lien avec ma dernière partie, celle des préconisations.

Chapitre 3.Chapitre 1. Réflexion et construction de l'étude

Ce chapitre va s'articuler sur la construction et la réflexion de l'étude qualitative que j'ai choisie de mener. Il est important de respecter une méthodologie pour faciliter la synthèse et l'analyse des réponses obtenues. Le guide d'entretien permet ainsi de structurer l'étude et d'essayer au mieux d'amener les « interrogés » à se sentir à l'aise avec les questions. J'aborderai également l'échantillonnage choisi qui me paraissait le plus pertinent possible.

1. Création du guide d'entretien

L'entretien semi directif associe une orientation non directive, c'est-à-dire mettre en lumière une situation d'écoute et de parole libre du répondant, tout en incorporant un projet directif mis en valeur par un guide d'entretien sur les thèmes qui m'intéressent, c'est-à-dire l'enseignement de la sommellerie, les pratiques et les outils utilisés et la prévention contre les addictions liées à l'alcool pendant les séances de sommellerie.

Mon guide d'entretien reprend les axes essentiels de ma recherche qui découlent de ma revue de littérature. Il permet de mettre un cadre, tout en gardant une souplesse en fonction de l'interlocuteur et des réponses qu'il peut apporter. Il m'a permis également d'imaginer des explications si mes questions n'étaient pas comprises pour arriver aux réponses attendues.

J'ai choisi de construire ce guide sous en deux phases principales (ou : sous deux angles principaux):

- L'enseignement de la sommellerie et les pratiques
- La prévention des addictions liées à l'alcool pendant leurs séances

Ces deux phases m'ont conduite en effet à aller au plus près de ma problématique et sont restées en corrélation avec la réalité du terrain que rencontrent les enseignants.

Le guide d'entretien que vous trouverez en [ANNEXE A](#) reprend d'une part, les axes de recherches de ma revue de littérature et d'autre part, ma problématique de départ, à savoir de quelle manière intégrer la notion de prévention des addictions liées à l'alcool pendant les séances basées sur les enseignements de la sommellerie.

Je me suis également inspirée pour donner une structure à ce guide d'entretien, du schéma²⁰ ci-dessous :

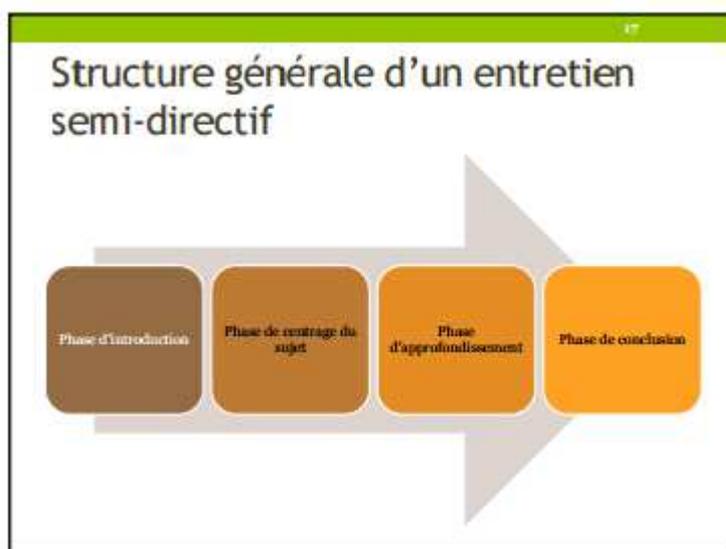


Figure H: structure générale d'un entretien

Ainsi, ma phase introductive est basée sur l'expérience de mon interlocuteur, c'est-à-dire sur le nombre d'années d'enseignement en service et commercialisation. J'ai fait également le choix d'introduire le sujet en éclairant mon interlocuteur sur le déroulement général de l'entretien et en détaillant les deux thèmes principaux : l'enseignement de la sommellerie et la prévention contre les addictions liées à l'alcool.

La phase de centrage du sujet correspond à mes différentes questions liées dans un premier temps aux pratiques d'enseignement de la sommellerie (outils utilisés, savoirs à enseigner). Cette phase mettra à l'aise mes interlocuteurs, puisqu'ils la pratiquent quotidiennement dans leur profession.

²⁰ Yves Cinotti, production de données, cours Master 2 MEEF H/R, 2016.

La phase d'approfondissement du sujet relèvera, quant à elle, de leur ressenti sur la prévention des addictions liées à l'alcool, en évoquant des cas concrets qu'ils ont pu rencontrer et leur vision sur le comportement et le profil des élèves présents aujourd'hui dans les lycées professionnels en section service et commercialisation.

Ma phase de conclusion, permettra d'évoquer des projets qui 'évolueront sur la prévention pendant les séances.

J'ai également fait le choix de tenter de ne pas dépasser un laps de temps de 10 minutes par interview pour ne pas déranger les professeurs et accéder à un travail de retranscription et d'analyse pertinent et efficace.

2. Sélection du panel

L'entretien semi-directif est une technique d'enquête qualitative. Il permet d'orienter en partie (semi-directif) le discours des personnes interrogées autour de différents thèmes définis au préalable par les enquêteurs et consignés dans un guide d'entretien. L'échantillon choisi doit être pertinent pour obtenir une analyse précise des résultats. Il suppose une approche très studieuse afin ne pas dériver sur des éléments qui seraient inutiles à mon l'étude.

Le choix des interviewés est donc essentiel. J'ai donc choisi ici mes répondants selon plusieurs critères justifiés dans la liste ci-dessous :

- Personnel enseignant de l'Éducation Nationale en lycée professionnel : il me paraissait nécessaire et indéniable que les interviewés soient tous issus d'un concours de l'Éducation Nationale et enseignent en lycée professionnel.
- Leur lieu de travail : Lycée professionnel Pardailhan à Auch : pour avoir notamment une vision précise sur la manière d'enseigner la sommellerie dans ce lycée et d'être en adéquation avec mes projets d'actions au sein de l'établissement. Également, j'ai pris en compte la facilité avec laquelle j'aurai à m'entretenir avec eux, étant donné ma situation de

stagiaire dans ce même lycée. Je trouvais également pertinent de comparer ma façon de percevoir les choses et la leur.

- Les spécialités d'enseignement : service et commercialisation en Bac Pro restaurant : naturellement indispensable puisque l'enseignement de la sommellerie fait partie intégrante du référentiel Bac Pro restaurant. Les enseignants devaient tous intervenir dans l'enseignement de la sommellerie en BAC Pro restaurant, avec la flexibilité du niveau de classe (seconde, première ou terminale).

Je n'ai pas pris en considération le nombre d'années d'exercices dans la profession, puisqu'au contraire il me paraissait intéressant de confronter des professeurs en début, milieu et fin de carrière. Mes quatre intervenants ont donc cette caractéristique, celle de ne pas totaliser le même nombre d'années en qualité d'enseignants, tout en présentant des différences qui peuvent être intéressantes lors de l'analyse de mes données.

En vue de mes critères, j'ai choisi quatre enseignants en restaurant au lycée Pardailhan de Auch.

Une fois bien établi le profil de mes répondants, j'ai pu m'assigner m'atteler à la phase de mise en place des entretiens.

3. La mise en place des entretiens semi directifs

La mise en place d'un entretien semi directif respecte aussi un déroulement bien précis pour faciliter le travail de recherches et avoir une organisation optimale de travail.

3.1. La prise de rendez-vous :

L'idée était d'organiser mes quatre entretiens dans la même semaine pour m'orienter au fil du travail de recherche, à une réflexion sur les axes d'analyse pertinents pour en découler déduire des préconisations et permettre de répondre au mieux à ma problématique.

Il a fallu prendre en considération les contraintes de travail de chacun (des répondants et des miennes) et intercaler aux mieux les rendez-vous.

J'ai eu la chance d'avoir eu des collaborateurs très disponibles et qui ont su adapter leur emploi du temps en fonction de ma présence au lycée professionnel pour m'éviter des déplacements fréquents. J'ai ainsi organisé le travail de la façon suivante :

Entretien Numéro 1 : Le 17 mars à Auch à 14h30 dans la salle du restaurant d'initiation avec un enseignant proche de la retraite

Entretien numéro 2 : le 17 mars à Auch à 15h : ce qui m'a permis de rester dans le fil de mon premier entretien, déroulement dans le restaurant d'application

Entretien numéro 3 : le 17 mars à 15h30 dans le restaurant d'application également. C'est l'entretien qui m'a causé le plus de soucis à organiser, car nous n'avions pas du tout les mêmes disponibilités. Il Mon collègue a néanmoins fait preuve de flexibilité en venant plus tôt que son début de service.

Entretien numéro 4 : il s'est déroulé à Toulouse, avec une jeune professeure de restaurant qui réside à Toulouse, le 22 mars pour plus de facilité.

Une fois la prise de RDV, je suis passée à la deuxième phase, celle des entretiens.

3. 2. Les entretiens semi directifs

Chaque entretien a duré entre 8 et 10 minutes, ce qui m'a permis aussi de pouvoir enchaîner les entretiens rapidement.

Il m'a semblé que mes collègues de travail étaient très à l'aise avec le sujet, et ont pris au sérieux l'étude que je menais. Un seul a fait preuve de légèreté avec sces réponses. La difficulté des entretiens est de laisser parler l'interlocuteur librement, tout en essayant qu'il ne s'éloigne pas du cadre de ma recherche. Également, j'ai pu remarquer que quelques

unesquelques-unes de mes questions étaient moins bien comprises selon le profil de mes répondants.

J'ai enregistré les entretiens via mon Smartphone, les quatre entretiens à l'aide de l'application « enregistreur vocal ». J'ai ensuite gravé mes quatre entretiens sur CD pour conserver un exemplaire et le donner à mon maître de mémoire.

J'ai ensuite retranscrit par écrit chaque entretien. Mes verbatimverbatim ([annexe B, C et D](#)) visent à faciliter mon travail de synthèse et d'effectuer un rapport à l'aide d'un tableau à double entrée avec les thèmes et les questions posées. Ce tableau résumera les axes importants de mes entretiens et sera une base d'exploitation pour mes analyses.

Ces entretiens ont, à première vue, été dans la logique de mes attentes, le travail qui suit permettra de voir la pertinence ou non des questionnements visant à répondre à ma problématique.

Chapitre 4.Chapitre 2. Rapport et traitement analytique des entretiens semi directifs

Ce chapitre traitera de la méthodologie que j'ai mise en place pour traiter les informations et de l'analyse que j'ai pu effectuer.

1. Méthodologie du traitement des informations

Un tableau de synthèse me permettra de s'intéresser au fait que des thèmes, des mots ou des concepts soient ou non présents dans un contenu. L'importance à accorder à ces thèmes, mots ou concepts ne se mesure pas alors au nombre ou à la fréquence, mais plutôt à l'intérêt particulier, la nouveauté ou le poids sémantique par rapport au contexte.

Ce tableau à double entrée vise à faciliter le travail d'analyse et à reprendre les deux thèmes abordés dans mes entretiens semi directifs à savoir l'enseignement de la sommellerie et la prévention contre les dangers liés à l'alcool lors des séances traitant uniquement de la

sommellerie. Dans chaque thème, je fais référence aux questions posées en les résumant, tout en soulignant les grandes lignes de chacun des répondants.

Le tableau permettra ainsi de concrétiser et de confronter les différents entretiens par thème. Il sera alors plus simple de repérer les similitudes et les différences entre chaque intervenant. L'intérêt de cette recherche se trouve principalement dans le contenu des énonciations et non dans l'exhaustivité des opinions formulées.

Ce tableau mettra en avant les champs lexicaux utilisés, les grandes lignes des pratiques, des projets que les enseignants ont sur les deux thèmes proposés lors des entretiens.

Vous trouverez ci- dessous, le tableau qui m'a aidée à construire mon analyse. Ce tableau « rapport », portera en abscisse les quatre interviewés que j'ai rencontrés, et en ordonnée les différents questions avec les idées clefs qui ont été posées lors de ces entretiens.

Ce travail en amont s'est avéré très efficace dans le traitement des informations de mes entretiens et a permis de catégoriser les réponses selon le thème donné, et d'en faire émaner une analyse pertinente visant à répondre à ma question de recherche. Une synthèse verticale ressortira, ce qui permettra d'analyser les réponses par intervenant et de dresser un profil de l'enseignant interrogé en insistant sur les points clefs de ses enseignements en sommellerie, ses axes d'évolution et son avis sur la question de prévention contre les dangers liés à l'alcool, mais également une synthèse horizontale qui confrontera les différents points de vue, mettant ainsi en relief les avis des enseignants qui se rejoignent et les différences que l'on peut percevoir sur les verbatimsverbatim .

L'objectif était de commencer un travail d'analyse fastidieux. Ce tableau a une visée purement synthétique, ce qui vous permettra également de dresser un résumé des verbatimsverbatim.

Tableau 1: traitement synthétique des verbatims

Questions posées	Interviewé 1	Interviewé 2	Interviewé 3	Interviewé 4	Synthèse Horizontale
Thème 1 : l'enseignement de la sommellerie, des intentions, des outils utilisés					
Nombre d'année d'enseignement	40 ans	12 ans	19 ans	1 an	Moyenne 18 ans d'enseignement mais variant de 1 à 40 ans
Rapport avec l'enseignement de la sommellerie	Aujourd'hui plus d'enseignement en sommellerie Comprendre le produit vin, le terroir et la commercialisation	Connaissance des différents types de vins, ouverture et processus de service, et commercialisation, argumentation commerciale	Incontournable, marge importante en restaurant, Connaissances des vins dans le but de les vendre	Analyse sensorielle avec les CAP Atelier découverte avec les premières en TP et AE Bases professionnelles de services, bases technologiques	Connaissance du produit vin dans l'objectif final de les commercialiser aux clients
Pratique et outils utilisés	Techno, et un peu TA, cours personnel et les vins	Secondes : AE : ouverture des bouteilles et règles de services, et découverte des analyses sensorielles Première : analyse sensorielle, ouvertures spécifiques, carafage, décantage Terminale : préparation sur les épreuves d'analyses sensorielles Cours personnel, matériel du lycée	Donner à l'élève le goût, une base de connaissance pour orienter le client Peu de temps pour enseigner la sommellerie dû à une activité forte du restaurant Seconde : découverte Première analyse sensorielle pour en pousser vers les concours et la poursuite des études Pas de livre, notre ressenti, le nez du vin, cours personnels	En techno : analyse sensorielle, en TA on essaie de faire le lien avec les vinifications pour les intéresser AE sur le service et les accords mets et vins, AE sur le service du vin Livres plus pour la construction des cours, cours personnel, nez du vin, bouteilles de vins	Pas de manuels scolaire, cours personnel construit, et produit vin, nez du vin pour AE et TP

<p>Savoir- faire et savoir- être à transmettre</p>	<p>Connaissance des produits, Vocabulaire vendeur</p>	<p>Règles de services, dégustation, accord mets et vins, développer leur curiosité Les vins ce n'est ne sont pas une partie de plaisir pour eux</p>	<p>Le plaisir, le sourire, la vente et les connaissances sur le vin</p>	<p>Base des vinifications, Difficile pour des élèves jeunes ayant peu d'intérêt, notions abstraites</p> <p>Vocabulaire professionnel pour transmettre et vendre aux clients</p>	<p>Connaissances techniques et technologiques du produit vin. Vocabulaire professionnel descriptif du produit vin pour le commercialiser. Pour les élèves notion abstraite et pas une partie de plaisir</p>
<p>Axes d'évolution des pratiques</p>	<p>Pas d'évolution car bases solides. Public différent. mais le nouveau bac pro a permis de faire plus d'analyses sensorielles</p>	<p>Carte des vins avec règles de service et type de service, AE avec accords originaux</p>	<p>Soucis : jeunes de 14 ans qui ne connaissent pas le vin Pas de culture du vin</p> <p>Pas évident à leur faire découvrir et apprécier mais l'objectif c'est ça</p>	<p>Plus d'AE pour concrétiser la technologie et faire le lien avec la pratique et susciter des vocations dans la poursuite des études en mention complémentaire</p>	<p>l'évolution du public : plus jeune, pas la culture du vin, pas intéressé évolution des pratiques en proposant des cartes des vins avec des règles de services, en accentuant l'enseignement sur les AE pour leur faire apprécier et découvrir l'intérêt d'avoir des connaissances sur le vin</p>

Thème 2 : prévention contre les addictions à l'alcool

<p>Enjeu de la prévention pendant les séances de sommellerie</p>	<p>Très important de sensibiliser les élèves aux risques mais leur consommation excessive ne se porte pas sur les vins</p>	<p>Pas tellement</p> <p>Pas d'intérêt sur les produits de sommellerie, plus de soucis sur les produits du bar</p>	<p>La sommellerie, c'est maîtrisé car ils n'aiment pas le vin mais préfèrent la vodka</p> <p>Vigilance au niveau de la dégustation à ce qu'ils recrachent</p>	<p>Très important, même les jeunes l'ont questionné. Addiction vrai problème dans le milieu professionnel</p>	<p>la sommellerie ne présente pas de risque de consommation d'alcool en cours car ils n'en boivent pas et ne sont pas intéressés, donc pour 3 enseignants ce n'est pas là qu'il faut faire de la prévention. On notera que ce sont les enseignants qui enseignent depuis minimum 12 ans</p>
<p>Campagne de prévention effectuée pendant leur séance</p>	<p>Un peu mais pas vraiment car pour lui il n'a pas vraiment de risques</p>	<p>Non, pas vraiment, mais discussion avec les élèves avant leur départ en stage sur les dangers liés à l'alcool, serveur doit rester à sa place</p> <p>Manque de culture lié au vin Entourage familiale</p> <p>Apprentissage de la dégustation devrait se faire plutôt</p>	<p>Oui, pendant sa première année de titulaire, inspectrice très à cheval sur la prévention liée aux dangers de l'alcool, depuis tous les ans petit topo sur les dangers de notre métier, car il a rencontré pas mal de personnes alcooliques au cours de sa carrière professionnelle</p>	<p>Non pas vraiment, après vigilance accrue au niveau du bar et de la dégustation du cocktail création : dégustation à la paille et intervention si ça se vide trop vite</p>	<p>En majorité, (3/4) ils n'ont pas préparé des campagnes de prévention pendant leur séances mais ont entamé des discussions avec les élèves sur le problème de l'alcool dans notre métier.</p>

<p>Cas d'alcoolisation lors de leur enseignement et réaction</p>	<p>Pas lors des séances car très vigilant mais pendant les sorties. Surveillance accrue, et interdiction de déguster à nouveau</p>	<p>Non, je suis un peu parano, tout est fermé à clef</p>	<p>Pas pendant les séances mais pendant les sorties</p> <p>Les élèves n'étaient pas soules mais gaies</p> <p>Réaction en bon père de famille, surveillance accrue</p>	<p>Ps lors de séances mais je sais que les jeunes vont faire la fête après les TP notamment pour le « big Friday », l'alcool était présente à outrance</p>	<p>Pas pendant les séances car vigilance accrue lors de la manipulation d'alcool et surtout pendant la phase de dégustation mais cas d'alcoolisation non excessive lors de sorties scolaires</p> <p>Réaction de surveillance « en bon père de famille »</p>
<p>Type de séance préconisé pour faire de la prévention</p>	<p>Toutes les séances mais surtout en TP notamment quand ils sont au bar ou le danger est plus présent</p>	<p>Plutôt sur un projet commun en co- animation</p>	<p>En AP</p>	<p>AP mais aussi TP, toutes en fait</p>	<p>Toutes les séances peuvent s'y prêter mais l'AP semble avoir la majorité</p>
<p>Avis personnel sur la nécessité de faire des campagnes de prévention en cours de sommellerie</p>	<p>Oui</p>	<p>Oui en projet commun, mais savoirs dans la vie quotidienne également, une éducation, lié avec la problématique de nos métiers et l'alcool</p>	<p>Oui sinon on serait irresponsables</p>	<p>oui</p>	<p>Oui avec une notion de projet commun.</p> <p>Responsabilité du professeur de restaurant</p>

Proposition de projet de prévention intégrant un professionnel	L'infirmière, personnes victimes de l'alcoolisme	Professeur de sciences appliquées, ancien alcoolique, infirmière, directeur de restaurant ayant eu des problèmes d'écoulage au bar	Plusieurs professeurs, addictologues.	Professionnel de santé : infirmière, projet pluridisciplinaire, jeunes scientifiques	Infirmière scolaire, professionnel de la santé, professionnel du métier, ancien alcoolique
Synthèse verticale	<p>Enseignant proche de la retraite, qui a vu évoluer le profil des élèves et qui jugent aujourd'hui que le recrutement est large induisant des profils élèves plus difficiles qu'avant.</p> <p>Évolution de son enseignement de la sommellerie a coïncidé avec les différentes réformes des diplômes, mais ses bases étaient solides et il utilise encore actuellement ses cours personnels.</p> <p>La prévention n'est pas un domaine</p>	<p>Enseignante dynamique qui tente de proposer des pratiques nouvelles dans la construction de ses séances dans le but d'intéresser ses élèves qui n'éprouvent pas de réel plaisir à recevoir tous ces enseignements sur le produit vin.</p> <p>Idées nouvelles pour arriver à ce que les élèves aient une base solide de connaissance et un vocabulaire professionnel pour le vendre aux clients. Les règles de services du vin sont une base importante à mettre en lumière.</p> <p>La prévention n'est pas non plus quelque chose de préparé en amont de ses séances mais des discussions avant leur départ en stage sont mises en place avec les élèves.</p>	<p>Enseignant qui voit la sommellerie comme un enseignement essentiel mais difficile à faire apprécier aux élèves qui ne s'y intéressent pas. Pour lui l'objectif c'est qu'il comprenne l'intérêt d'avoir des connaissances du vin, pour arriver à, prendre du plaisir à le présenter et le vendre au client. Logique assez professionnelle avec des allusions aux marges et chiffres d'affaires que la partie vin rapporte en restaurant. Préparation aux différents concours de la sommellerie et essaie de susciter des vocations sur la poursuite d'études.</p> <p>Sur le profil des élèves, il insiste notamment sur le manque de culture des vins</p>	<p>enseignante débutante, qui différencie ses enseignements en sommellerie en fonction du diplôme préparé. En CAP, il apparaît que les AE et la pratique soit plus adaptée pour tenter d'intéresser les élèves qui, pour elle aussi, ne sont pas sensibles aux enseignements liés au vin.</p> <p>Son but serait vraiment d'arriver à ce que les élèves fassent le lien entre les connaissances technologiques et la pratique pour faciliter l'apprentissage d'un vocabulaire professionnel pour</p>	

	<p>qu'il a incorporé dans ces séances mais il trouve cela important mais pas forcément au niveau de la sommellerie. Des élèves ont déjà été en alcoolisé lors de sorties scolaires et sa réaction a été basée sur la surveillance. L'infirmière semble être une personne essentielle dans le lycée pour monter des projets sur la prévention des conduites addictives.</p>	<p>Des projets comment commu en interdisciplinarité avec des professeurs de sciences et des professionnels de santé, ancien alcoolique, chapoté par l'infirmière scolaire.</p>	<p>du à des contextes sociaux familiaux parfois difficiles.</p> <p>Prévention indispensables mais surtout sur l'enseignement du bar.</p> <p>Projet commun en AP avec professionnel et infirmière scolaire pertinent pour les élèves.</p>	<p>mieux vendre le vin. Les bases de service sont aussi essentielles dans les savoirs à enseigner.</p> <p>La prévention n'est là non plus pas intentionnelle mais paraît importante. Cette année a été plus axée sur des discussions autour des addictions liées à l'alcool dans le métier à la demande de ses élèves.</p> <p>Les projets en co animation avec l'infirmière et d'autres professeurs semblent être pertinents pour effectuer des campagnes de prévention.</p>	
--	--	--	--	--	--

Après une synthèse purement reproductrice des dires des interviewés, je vais passer à la phase d'analyse des entretiens semi directifs pour aller au plus près de la réponse de ma questions de recherche. Cette phase d'analyse sera ordonnée par des thèmes récurrents ou opposants résultant du travail de synthèse du tableau.

2. Phase d'analyse des entretiens semi directifs à partir du tableau de synthèse

Il est maintenant nécessaire et pertinent de rechercher des pistes d'analyse après avoir fait ressortir les différences et les ressemblances des avis des intervenants. J'ai choisi de centrer cette analyse en me rapprochant des synthèses verticales et horizontales de mon tableau de traitement de données qui m'ont permis d'ordonner mon analyse sur plusieurs axes reprenant des éléments de réponses à ma question de recherche à savoir :

- L'enseignement de la sommellerie, savoirs à enseigner et axes d'évolution des pratiques des enseignants
- Profil des élèves un frein dans l'enseignement de la sommellerie
- La prévention : importante, mais pas anticipée dans la construction des séances en sommellerie
- Le bar et les sorties scolaires sources de dangers plus accrues que durant les cours sur les vins
- Les projets en co-animation : des campagnes de préventions plus pertinentes

2.1. L'enseignement de la sommellerie, savoirs à enseigner et axes d'évolution des pratiques des enseignants

La synthèse horizontale a fait ressortir plusieurs points communs sur l'enseignement de la sommellerie et les objectifs que les enseignants se sont fixés en matière de pédagogie et de savoirs à enseigner.

Tout d'abord, ils sont tous d'accord pour dire qu'enseigner la sommellerie, c'est donner une base de connaissances techniques et technologiques, dans le but d'une commercialisation plus maîtrisée et professionnelle. Ce socle de connaissances s'acquiert notamment en seconde ou première année de CAP (Entretien 3 ligne 20, entretien 4 ligne 23,24).

Ainsi, l'idée s'est de les guider et de leur donner des éléments pour qu'ils puissent ensuite conseiller et vendre au restaurant. Rappelé par deux enseignants, le vin est aujourd'hui un poste très important en matière de chiffre d'affaires et de marge ; avoir des connaissances et savoir le vendre, c'est la garantie d'avoir des résultats financiers primordiaux dans la survie d'une affaire en restaurant.

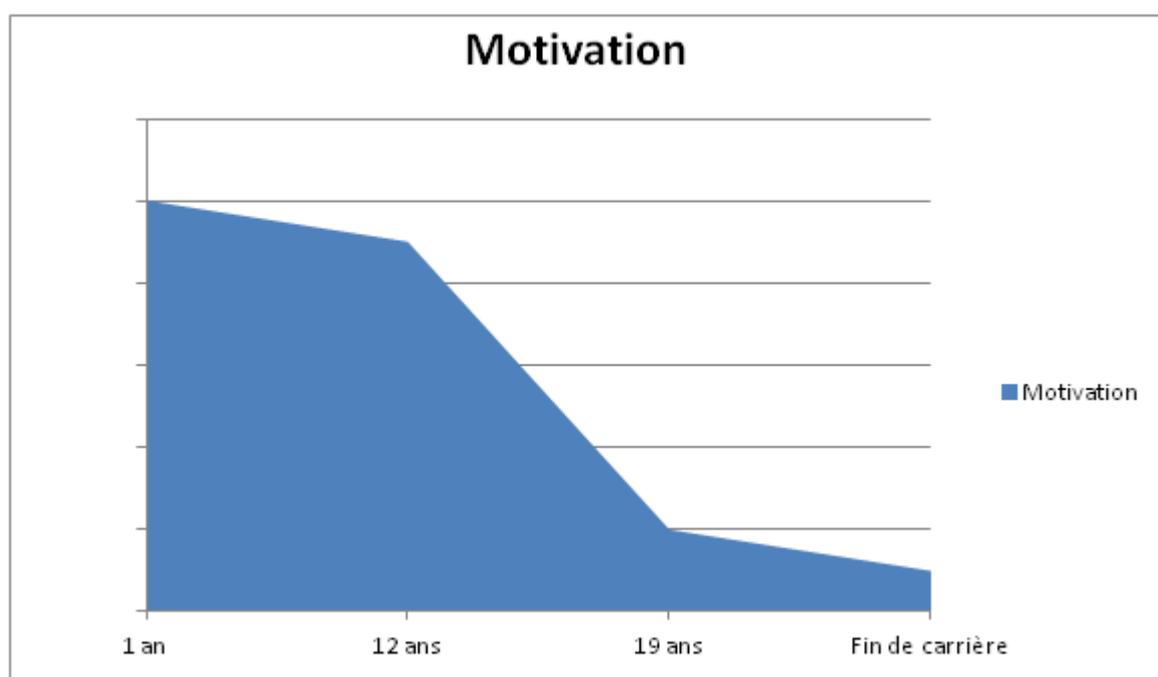
Un deuxième axe de savoirs à enseigner relevé par deux enseignantes, concerne les règles de services, pouvant être mises en relation avec les différentes vinifications pour inciter à créer un lien entre la théorie et la pratique.

Les séances où l'enseignement du vin s'articulent sont nombreuses et couvrent l'ensemble des cours de restaurant : ainsi en technologie, ces cours abordent les vinifications et les différences entre les types de vins, en atelier expérimental, tout ce qui est basé sur le service et ouverture d'une bouteille selon les critères professionnels. Pour finir, ces deux séances sont censées venir se synthétiser et être en lien lors de travaux pratiques, où toutes les connaissances sur le vin acquises par l'élève seront mobilisées dans le but de vendre et de conseiller les clients du restaurant.

Les quatre professeurs, construisent leur cours personnellement. Ils n'ont pas recours à des manuels scolaires pour les élèves et préfèrent l'option des feuilles de cours personnalisés. Il se dégage de cette manière de fonctionner une plus grande liberté à l'enseignant sur le contenu et sur la façon d'aborder ses enseignements. Ainsi, il sera également plus simple de s'adapter au niveau des élèves et d'effectuer une pédagogie différenciée si le besoin se fait ressentir. Le matériel mis à disposition du lycée permet (ou non) d'enrichir les séances notamment sur les AE et TP. A À Auch, il y a par exemple à disposition des enseignants une reboucheuse, qui permet ainsi de pouvoir répéter le geste d'ouverture des bouteilles (en seau, debout, en panier) et d'effectuer les différents services du vin (carafage, décantage, en seau), autant de fois que nécessaire. Le « nez du vin » est également cité deux fois, comme outil pédagogique dans les séances de sommellerie. Celui-ci permet en effet de se familiariser avec les arômes et les différents goûts retrouvés dans le vin. Une façon ludique d'initier les élèves à la dégustation et aux saveurs.

En matière d'évolution des pratiques d'enseignement en sommellerie, le constat varie selon les enseignants. J'ai séquencé les axes d'évolution, en fonction du profil d'enseignants et surtout leur ancienneté dans le métier d'enseignant. J'ai choisi d'illustrer mon analyse avec le schéma ci-dessous représentant la motivation de l'enseignant sur de nouvelles pratiques d'enseignement de la sommellerie, elle-même mise en relation avec l'ancienneté de l'enseignant.

Figure 1: la motivation des enseignants dans l'évolution des pratiques en fonction de leur ancienneté



Il apparaît explicitement qu'en début de carrière -et c'est le cas de deux des enseignants interrogés-, les projets sont concrets avec des propositions, comme plus d'ateliers expérimentaux pour accentuer le lien entre la technologie et la pratique, un projet de carte des vins incluant les différents services du vin, valorisant pour les clients et outils pédagogiques pour l'élève, visualisant dès le départ le type de service qu'il devra effectuer, et des séances proposant aux élèves des accords mets et vins pour égayer leur curiosité vis-à-vis du produit vin. À presque 20 ans de carrière, mon ressenti est que dans les réponses de mon intervenant, les élèves n'ont tellement peu d'intérêt pour le vin que l'évolution serait déjà d'essayer leur faire apprécier. Aucun détail sur une nouvelle pratique ne m'a été donné, j'ai le sentiment qu'une routine et un essoufflement s'est installé vis-à-vis des élèves et des pratiques. Enfin, à moins d'un an de la retraite, aucun axe d'évolution n'est proposé, la préférence est de rester sur ses bases d'enseignement inchangées depuis le début de sa carrière.

Il me paraissait intéressant de confronter le nombre d'années d'enseignement avec la motivation à proposer de nouvelles pratiques en sommellerie.

2.2. Profil des élèves un frein dans l'enseignement de la sommellerie

Nombreuses ont été les allusions sur les lycéens que ces enseignants retrouvent en CAP restaurant ou Bac Pro restaurant.

Le constat est le suivant pour trois enseignants interrogés sur quatre, ils sont de plus en plus jeunes (entretien 3 ligne 50/51) à entrer en Bac Pro.

Ainsi, deux enseignants ont évoqué leur contexte social, de façon assez péjorative en citant (entretien 1 ligne 44 ; 50/51), un changement du profil des élèves en restaurant. L'enseignant pratiquant depuis 40 ans suggérant un recrutement plus large, oubliant la rigueur d'antan. Leur contexte social est également brièvement rappelé (entretien 2, ligne 70/71) en insistant sur un manque de compétences sociales de l'entourage familial, parfois rencontrant des difficultés et loin des valeurs des métiers de bouche tel que le nôtre.

Rapidement, les quatre entretiens se rejoignent sur le peu d'intérêt que l'élève a sur tous les enseignements liés à la sommellerie. (Entretien 4 ligne 37/38, entretien 2 ligne 54, entretien 1 ligne 66, entretien 3 ligne 50/51). Ils évoquent tous un manque de socle commun de compétences, un désintérêt de cette alcool boisson qu'ils ne consomment pas, préférant ainsi les produits du bar (alcools forts). Ils mettent un nettement l'accent fort sur leur non consommation des vins et également sur la difficulté à intégrer des notions techniques et technologiques telles que les vinifications. De plus, les élèves ont du mal à percevoir l'intérêt de connaître ce produit dans leur futur métier. La sommellerie leur paraît abstraite. Le problème du goût est alors évoqué dans le fait qu'ils n'apprécient pas de déguster ou boire du vin, leur palais étant encore vierge des sensations que le vin peut procurer en bouche. Il est alors essentiel pour l'enseignant d'arriver à leur donner le goût, notamment pour le vin en dégustant d'autres produits pouvant être transférés au vin.

La notion Outre le désintérêt pour ce produit et la difficulté à pallier ce manque de curiosité, la notion de plaisir ne s'installe pas chez les élèves. Celle-ci permettrait ainsi de leur faire apprécier toute la culture du vin, pour ensuite arriver à l'exprimer avec plaisir devant leur client.

Ce que je retiens également de ces entretiens concernant les élèves et leur profil, c'est que, finalement, même d'arriver à leur donner du plaisir à découvrir toutes les subtilités du domaine vin, la difficulté va s'atteler dans un premier temps à leur faire acquérir tous les savoirs- être nécessaires à notre métier. Ceux-ci s'adapteront au vin par la suite, notamment dans les phases pratiques des règles de services qui paraissent être incontournables pour deux enseignantes interrogées (entretien 2 ligne 20, entretien 4 ligne 33).

J'ai abordé cet axe d'analyse car il me semble pertinent de souligner le fait, qu'avec des élèves de moins en moins intéressés par la sommellerie, l'enseignant rencontre en effet des difficultés pour atteindre ses objectifs en matière de savoirs qu'il souhaite transmettre à ces apprenants.

2.3. Le bar et les sorties scolaires sources de dangers plus accrues qu'en séances sur la sommellerie

Pour ces quatre enseignants, le danger ne se situe pas pendant les séances évoquant la sommellerie, mais plus lors de la manipulation d'alcool au bar : (entretien 1 Ligne 104, entretien 2 Ligne 54 à 57, entretien 3 Ligne 58/59, entretien 4 ligne 85). Ils justifient ainsi leurs propos en rappelant le non- attrait des élèves pour le vin et leur non- consommation. Puisqu'ils n'aiment pas le vin, ils ne vont pas s'amuser à boire alors que c'est interdit.

La notion de plaisir pour ces jeunes, selon les enseignants, se trouve plus sur les produits du bar, le danger de consommer de l'alcool au lycée est situé au bar. Ils sont donc unanimes sur ce point, le bar est un point critique à la consommation d'alcool pour les élèves et les enseignants se doivent d'être vigilants et de mettre en place des stratégies pour éviter les débordements.

C'est ainsi qu'ils utilisent tous le mot « vigilance » pour mettre en avant ce qu'ils font pour empêcher les élèves de consommer de l'alcool lorsqu'ils sont au poste bar. Une enseignante va même jusqu'à utiliser le mot « parano » (entretien 2 ligne 60), qui démontre toute l'anxiété qu'elle peut ressentir face à ces élèves susceptibles de se mettre en danger en consommant de l'alcool. Il résulte également que la fermeture à clef de tous les placards est une solution drastique pour esquiver les dérives pendant les cours.

Autre moment délicat au niveau du bar, c'est l'analyse sensorielle du cocktail création ou du cocktail du jour, car les élèves doivent déguster, mais préfèrent naturellement goûter plus ou terminer le verre servant d'exemple. Ainsi, dans mon entretien numéro 4, l'enseignante développe sur l'analyse sensorielle à la paille, mais ne parle à aucun moment de recracher. Citation entretien 4 ligne 84 à 87 : « Parfois y a le moment dans le TP ou il y a un élève qui est forcément mis au bar, et que, quand ils font un cocktail création, ils le goûtent et ils savent que je suis vigilante, euh sur la façon dont ils goûtent. Donc c'est à la paille et euh si jamais je vois qu'ils commencent à vider le verre, j'interviens. ». Il apparaît que l'enseignante ici induit que le problème s'est déjà posé et de ce fait, qu'elle a pris des précautions afin de remédier à ce souci en étant vigilante.

Enfin, une autre source où les élèves sont susceptibles de consommer de l'alcool autre que pendant les séances de sommellerie, c'est lors des sorties pédagogiques dans un vignoble. Dans mes entretiens 1 et 3, les deux enseignants ont été confrontés à des cas d'alcoolisation jugés non excessifs, mais assez pour que les élèves aient un comportement « gai ». Alors les raisons de cette consommation plus grande que la normalité, résultant de la générosité que des producteurs et surtout que les élèves ne recrachent pas ou finissent les verres de leurs copains. Les réactions des enseignants face à ce problème ont été la répression en interdisant à l'élève de toucher un verre d'alcool et la surveillance accrue de ce même adolescent.

Dans l'entretien 3 ligne 69, l'enseignant évoque sa réaction « comme un bon père de famille ». L'expression de « bon père de famille » a un sens juridique bien particulier qui n'a rien à voir avec la famille ou la paternité. Elle renvoie à l'idée d'un modèle de conduite : c'est la personne normalement prudente, diligente, soigneuse.

Le Code civil emploie l'expression dans près d'une douzaine d'articles. Elle se trouve encore dans des endroits aussi disparates que le Code de l'éducation ou de l'urbanisme. Les juges se sont également inspirés de cette notion pour définir et cerner les contours de la faute civile, pour établir ce qu'est un bon comportement en société.²¹ Ainsi, on peut analyser ce propos en interprétant que l'enseignant a rappelé à l'élève que son comportement n'était pas adéquat lors d'une dégustation de vin, en laissant planer le doute sur une éventuelle sanction.

Il en ressort donc que la sommellerie présente moins de risques de consommation excessive d'alcool lors des séances pédagogiques dispensées, qu'une sortie pédagogique dans un vignoble ou de l'enseignement du bar.

2.4. La prévention : importante mais pas anticipée dans la construction des séances en sommellerie

Oui, la prévention est importante dans les séquences pédagogiques liées à la sommellerie, les enseignants sont unanimes. Pour autant aucun d'entre eux, n'anticipe une campagne de prévention dans la construction de leur sa séance.

Par contre, l'un d'entre eux (entretien 3, lignes 74 à 77) a effectué une campagne de prévention sous la pression de son inspectrice académique, les autres considèrent effectuer de la prévention en effectuant des discussions autour de l'alcool avec les élèves. Pour certains, cette prévention va se dérouler à des moments précis de leur formation, c'est-à-dire avant que les élèves partent en stage, en rappelant que nos métiers induisent une manipulation récurrente d'alcool, des clients qui veulent parfois nous offrir des verres, des « after Works » un peu arrosés, qui peuvent nuire à leur santé et à leur professionnalisme. Aussi, On retrouve aussi ces discussions en cours de technologie, les élèves ont questionné leur professeur sur des situations ambiguës, qu'ils ont eux- mêmes relevées lors de leur période de stage.

²¹ Frédéric ROUVIERE, docteur et agrégé de droit des facultés de Marseille et Aix en Provence, *ce que veut vraiment dire l'expression « en bon père de famille »*, 25 janvier 2014 Atlantico : un nouveau vent sur l'info [en ligne] disponible sur www.atlantico.fr , consulté le 15 avril 2016

En évoquant la prévention, et au début des réponses des enseignants, ils utilisent les termes « un peu », « pas vraiment », « ça arrive », « on n'en parle pas tellement » ; ces mots ou expressions induisent le côté informel des discussions ainsi que leur non préparation en amont.

Les actes de prévention pendant les séances de sommellerie ne sont que sommaires et éphémères et ne démontrent relèvent pas d'une recherche construite de façon anticipée de la part du corps enseignant interrogé. Il apparaît que le simple fait d'en parler avec les élèves est un acte de prévention.

2. 5. Les projets en co-animation : des campagnes de préventions plus pertinentes

Lors de lma dernière question de mes entretiens, j'ai demandé aux enseignants de me proposer des campagnes de prévention sur les dangers de l'alcool en s'orientant vers les professionnels.

L'infirmière et les professionnels de santé seraient les premières personnes vers qui les quatre professeurs se tourneraient pour effectuer une campagne de prévention contre les dangers de l'alcool. Cette intervention se ferait notamment en heure d'accompagnement personnalisé, pour les interviewés. Un projet en co- animation avec des professeurs d'autres disciplines comme les sciences appliquées, Prévention Santé Éducation, présenterait une alternative intéressante pour asseoir l'impact sur les élèves.

L'interdisciplinarité est aujourd'hui au cœur de l'enseignement en Bac professionnel, il ressort de cette question que tous les enseignants se mobiliseraient dans le but de prévenir les élèves des dangers liés à l'alcool.

Pour l'interrogé numéro 3, il en va même de la responsabilité de l'enseignant en restaurant d'être moteur dans ce projet, justifiant son opinion par le fait qu'il a rencontré au cours de sa carrière professionnelle en tant que restaurateur, mais aussi en tant qu'enseignant, de nombreuses personnes touchées par l'alcoolisme dans nos métiers. ainsi les nombreuses

personnes touchées par l'alcoolisme dans nos métiers rencontré au cours de sa carrière professionnelle en tant que restaurateur mais aussi en tant qu'enseignant.

Autre proposition : d'anciens alcooliques témoigneraient, ce qui toucherait les élèves, mais cette alternative s'avérant difficile et l'enseignant n'oserait pas faire appel à eux par pudeur.

Un piste que je trouve également importante à relever (entretien 2, ligne 84), c'est la venue d'un directeur de restaurant ou de bar pour évoquer les problèmes d'écoulage liés à la consommation du personnel, et le questionner sur la façon dont il a géré le problème et les résultats qui en ont découlé. Une analyse chiffrée serait intéressante pour sensibiliser les élèves à la perte financière que cela peut impliquer dans une société de restaurant.

Les cinq axes d'analyses évoqués montrent qu'en fonction du nombre d'années d'enseignement les professeurs font preuve d'imagination ou non pour faire évoluer leurs pratiques en sommellerie. La personnalisation de leur cours leur octroie un aspect valorisant dans leur métier. Le profil des élèves se révèle de plus en plus difficile, notamment en termes de culture des vins et d'intérêt pour le produit. Cet aspect permet aux enseignants d'affirmer que les dangers de dérives ne se retrouveront pas dans les séances de sommellerie, mais plutôt dans l'enseignement du bar ou dans les sorties pédagogiques dans un vignoble. Enfin, la prévention est importante, mais se manifeste aujourd'hui uniquement sous forme de discussions avec les élèves et non sur des séances construites anticipées. Des projets interdisciplinaires en co-animation avec l'infirmière scolaire et des professionnels de santé, d'anciens alcooliques et des professionnels de restaurant sont, pour les enseignants interrogés, des axes pertinents de campagne de prévention sur les addictions liées à l'alcool.

Après cette analyse, nous allons confronter les avis recueillis avec la revue de littérature effectuée en partie 1.

CONCLUSION : CONFRONTATION DE L'ÉTUDE QUALITATIVE ET DE LA REVUE DE LITTÉRATURE

Mon étude qualitative s'est portée uniquement sur les réponses des professeurs de restaurant à Auch. Face à leurs réponses et leurs analyses, il est intéressant de confronter leur avis avec les écrits et pensées des auteurs de ma revue de littérature afin de trouver une piste de réponses possibles à ma question de recherches. J'ai choisi d'aborder cette conclusion sur plusieurs thèmes qui ont été communs entre les auteurs et les professeurs interrogés et sur ceux qui n'ont pas été évoqués par les enseignants en restaurant, mais par les auteurs. Il est déjà essentiel pour ma part de bien définir le contexte des jeunes lycéens en lycée professionnel. Lors de mes entretiens, les enseignants ont évoqués à plusieurs reprises l'âge des élèves. Celui-ci correspond tout à fait à ce que Pierre Bourdieu a défini comme étant la période d'adolescence, c'est-à-dire entre 11 et 18 ans.

J'ai également choisi d'ordonner les discussions dans le même ordre chronologique que celui que j'avais présenté dans ma revue de littérature. Ainsi, dans un premier temps je vais mettre l'accent sur les similitudes ou non avec le profil des adolescents et leur rapport avec l'alcool, selon les deux entités comparées. Ensuite, je chercherai plutôt à me placer du côté des enseignants en relatant les savoirs à enseigner en sommellerie et leur façon de les aborder avec ceux qui ont été évoqués en première partie. Puis, je parlerai des éléments qui n'ont pas été abordés par les enseignants sur le fléau des consommations excessives d'alcool.

Aziz JELLAB et Killen STENGEL le profil des élèves et les difficultés liées à l'enseignement du vin

Ces deux auteurs développent le profil des élèves en lycée professionnel. D'une façon plus générale Aziz JELLAB évoque le profil des nouveaux entrants en lycée professionnel relatant un parcours scolaire difficile avec un rapport avec l'école parfois conflictuel. Il souligne l'influence de l'entourage familiale comme étant un facteur de socialisation important. Plusieurs professeurs interrogés ont fait part de cet entourage environnement familial qui n'amène pas les jeunes lycéens à être dotés de compétences égales face aux savoirs dits de société et plus particulièrement celui du patrimoine culturel du monde du vin.

C'est là qu'intervient également la vision de Kilien STENGEL sur la connaissance intrinsèque liée aux vins. En effet selon lui, la famille a une influence récurrente sur la façon dont l'élève va aborder son apprentissage sur les vins. Face à des familles qui boivent du vin dit « de table » ou, qui n'en boivent pas du tout ou a contrario, celles qui ont une véritable connaissance vinicole, le fossé est grand. Là aussi, les enseignants sont sensibles à ces différences que les élèves ont en matière de compétences.

Il est donc aujourd'hui important de prendre en compte ces écarts qui peuvent exister chez les apprenants, définissant ainsi des profils hétérogènes face à la culture des vins que l'on veut inculquer aux lycéens en filière hôtellerie restauration.

L'alcool de prédilection loin des vins confirmé par les études de l'INPES

Tous les enseignants sont unanimes pour affirmer que le vin n'est pas un produit qui suscite de l'intérêt chez les élèves. De plus, ils n'en consomment pas ou très peu. Ils n'ont pas cette curiosité nécessaire à l'apport des connaissances liées aux produits dits de la sommellerie. En effet, ils ont plus d'attrait pour les alcools forts, un enseignant parle de « vodka », les autres des « produits du bar »...C'est d'ailleurs pour eux que le danger des consommations abusives d'alcool naît.

Face aux études de l'INPES, l'avis des professeurs est en corrélation avec celles-ci. En effet, arrivent en première consommation chez les jeunes de 13 à 20 ans, les spiritueux, avec une préférence vers les cocktails alcoolisés et les boissons anisés. Ce qui pourrait également être mis en relation avec le fait que le danger pour les enseignants se situe au bar, lors de la phase de réalisation des cocktails. Consommés entre groupes et entre amis, les alcools forts sont aussi les plus consommés dans le cadre de jeux avec l'alcool.

Le vin arrive en troisième position derrière les bières, plutôt consommées dans un cadre familial que festif.

Le « savoir- boire » de Guy GARO comme savoir à enseigner

Quand on analyse les réponses des professeurs de restaurant sur les savoirs à enseigner en sommellerie, on retrouve :

- Connaissances techniques et technologiques du vin
- Analyse sensorielle des vins
- Règle de services des vins en fonction des types de vins
- Commercialisation des vins avec un vocabulaire professionnel
- Les différences d'ouverture d'une bouteille de vin

Tous ces éléments, bien qu'à aucun moment les enseignants interrogés ne m'ont fait part du référentiel Bac pro, se retrouvent dans la définition du « savoir- boire » de Guy GARO, éclairée en première partie comme un savoir à enseigner essentiel dans le bac pro services et commercialisation. En effet, nous avons vu que le « savoir- boire » regroupe toutes les connaissances liées aux boissons servies en restaurant, développant des compétences opérationnelles pour le métier de serveur. Ces savoirs à enseigner ont plusieurs objectifs : donner une base solide de savoirs, gommer les différences initiales sociales entre les apprenants, et démontrer aux jeunes l'importance du professionnalisme de la dégustation en contradiction totale avec des conduites comme le « binge drinking » ou même des addictions.

Les séances proposés par Killen STENGEL au gout du jour pour les enseignants de restaurant

Cet auteur a en effet été très appréciable important dans ma recherche, puisqu'il a beaucoup travaillé sur l'enseignement des vins en école hôtelière. Il met en évidence l'importance de l'alternance des séances théoriques, expérimentales et pratiques pour donner aux élèves des savoirs enseignés sur le vin opérationnels directement dans le métier de serveur.

Tous les professeurs interrogés fonctionnent de cette manière : eEn découverte des ateliers expérimentaux, visant à développer leur intérêt pour le vin et à l'appréhender de façon plus originale et décalée qu'en cours magistral. Ensuite, la phase de cours de technologie permet d'approfondir les connaissances acquises en AE. Enfin, le perfectionnement en travaux pratiques, qui associe le lien entre la théorie et les clients, visant à enrichir leur vocabulaire

professionnel pour mieux commercialiser les vins et proposer des accords mets et vins correspondant aux attentes des clients et aux accords de bases.

Le « Binge drinking » fléau non mentionné par les professeurs de restaurant

Un élément qui n'a pas été mentionné par les professeurs sur les conduites addictives des lycéens et qui me paraît très important dans ma recherche, notamment sur les conséquences irréversibles de cette pratique. Je pense en effet que ce manque peut rejoindre le fait que la prévention n'est pas un acte préparé en tant que tel, dans la structure des séances pendant les cours liés à la sommellerie. Il est envisageable que les enseignants n'aient pas forcément conscience des fléaux et de l'importance des actes de prévention. Pour eux, la prévention, se résume à des discussions avec les élèves, à des moments précis de leur formation.

Face à cela, nous pouvons affirmer que le travail de recherche de la revue de littérature étayée par des auteurs, correspond en majorité aux réponses analysées que j'ai récoltées auprès des professeurs de restaurant à Auch. La discussion entre mes deux parties va permettre d'établir une réponse à ma question de recherche et de tirer des préconisations de ce travail. C'est là tout l'objet de la troisième partie qui suit.

Partie 2.Partie 3. Validation de la question de recherche et mise en avant des préconisations sur le sujet traité

Le travail de terrain et ses analyses de ma deuxième partie, ont fait ressortir des points clefs sur la façon dont les professeurs voient les enseignements dispensés en sommellerie et leur manière d'intégrer des campagnes de prévention contre les dangers liés à l'alcool. Il a paru clairement lors de la phase de discussion et de confrontation avec les auteurs, que les avis se rejoignaient sur les axes ou d'enseignements des vins ou de prévention contre les addictions.

La prévention désigne l'ensemble des actes et des mesures qui sont mis en place afin de réduire l'apparition des risques liés aux maladies ou à certains comportements qui s'avèrent néfastes sur la santé d'après l'Organisation Mondiale de la Santé. Elle est aujourd'hui une préoccupation sérieuse de société. C'est dans cette optique, que je vais baser mes résultats, après les développements effectués sur les adolescents et leurs comportements face à l'alcool, les enseignements en sommellerie en parallèle avec l'étude qualitative faite sur les enseignants du lycée professionnel Pardailhan.

Tous ces éléments en effet visent à apporter des réponses à ma question de recherche, à savoir : Est-ce que l'enseignant prend en compte les différentes conduites addictives du lycéen et met en place, lors de ces séances où les savoir à enseigner sont essentiellement basés sur le vin, différentes actions permettant de faire de la prévention sur les risques liés à l'alcool dans notre métier ?.

Cette partie sera donc organisée de la façon suivante. Dans un premier temps, je donnerai des éléments de réponses à ma question de recherche en nuancant mon raisonnement sur plusieurs axes qui m'ont permis d'y répondre. Dans un second temps, je proposerai des recommandations mises en place, en projet ou à mettre en projet, pour le lycée dans lequel mon étude s'est appuyée, enfin je conclurai cette partie en émettant un avis personnel et mon ressenti sur cette question et mes recherches qui en ont découlées.

Chapitre 1. Réponse la question de recherche

Nous arrivons donc à la phase finale de ce mémoire visant à donner une réponse nuancée à ma question de recherche de départ : Est-ce que l'enseignant prend en compte les différentes conduites addictives du lycéen et met en place, lors de ces séances où les savoirs à enseigner sont essentiellement basés sur le vin, différentes actions permettant de faire de la prévention sur les risques liés à l'alcool dans notre métier ? Il m'a paru pertinent de traiter cette question en trois axes de réponses pour rester objective face à l'étude que j'ai menée. Ainsi, mes éléments de réponses vont s'ordonner de la façon suivante. En premier lieu, je mettrai en avant que les enseignants sont préoccupés par la prévention contre les addictions liées à l'alcool, mais celle-ci ne fait pas partie intégrante de leur construction de cours en sommellerie. Je concluerai donc sur cette question sur le fait que d'après ce que j'ai pu recueillir, il paraît pertinent d'effectuer des campagnes de préventions, mais pas uniquement en cours de sommellerie.

1. La prévention contre les addictions, une préoccupation des enseignants

Il se dégage en effet que la prévention contre les addictions est une préoccupation que les enseignants prennent en considération. En effet, au plus près des élèves, les professeurs semblent avoir conscience des problèmes liés à l'alcool qui touchent les élèves en lycée professionnel. Il apparaît essentiel que la prévention soit incorporée contre les conduites addictives qu'elles dans le cursus du bac professionnel services et commercialisation. Il en va de la responsabilité des enseignants qui dispensent des enseignements où la manipulation est au cœur des savoirs enseignés, la prévention contre les abus d'alcool s'avère une évidence pour les professeurs de restaurant.

La prévention est bien sûr une attente forte dans les métiers de l'hôtellerie restauration, ou l'alcoolisme est un fléau sur lequel les lycéens doivent être informés des risques encourus.

Les enseignants sont en effet clairvoyants sur l'utilité d'effectuer de la prévention dans les séances. Il est pour eux indispensable que celle-ci se passe dans tous les types de séances (AE, TP et techno).

2. Cependant elle ne fait pas partie intégrante de leur construction de séances en sommellerie

Le rapport des élèves avec la sommellerie est compliqué. Pour les professeurs il semble que les élèves n'aient pas d'attrait sur les vins et donc les risques d'abus ne se situent pas dans les cours de sommellerie.

La prévention est en effet prise en considération, et mon étude était basée sur les enseignements du vin, elle ne fait pas aujourd'hui pas partie intégrante des séances en sommellerie. Les actes de prévention sont vus plutôt comme des discussions à différents moments de la formation, mais pas comme un axe de préparation de séance lors d'une analyse sensorielle, par exemple. Il me paraissait essentiel dans cette réponse d'intégrer le fait que la prévention contre les addictions liées à l'alcool ne serait pas pertinente pendant les séances de sommellerie. Les raisons proposées à cette réponse sont le profil des élèves, l'abstrait de l'enseignement du vin, la difficulté de faire acquérir des notions difficiles et le non-intérêt de boire du vin.

Mon étude qualitative a démontré que le bar serait plus propice à ces campagnes de prévention.

Pourtant au vu de la lecture de Guy Garo, le « savoir-boire » est un moyen de conduire des actions pertinentes dans le cadre de la formation des métiers de bouche dans le but de contrer le fléau de l'alcoolisme. Il semble que les enseignants ne prennent pas cette idée en compte dans l'enseignement du vin.

3. Les campagnes de prévention seraient plus pertinentes dans les cadre de projets et non uniquement en cours de sommellerie

Il résulte en effet que l'enseignement du vin n'est pas propice à des actes de prévention, selon les professeurs de restaurant. Il semble plus adéquat d'organiser des projets autour de la prévention des conduites addictives dans un cadre pluri et interdisciplinaire, l'infirmière étant une personnalité incontournable pour mener ce genre d'action de prévention dans le lycée. Comme constaté dans l'élément de réponse, la sommellerie n'est pas uniquement une séance où devraient se porter les campagnes de prévention. Cependant à l'heure actuelle, aucun projet n'est mis en place réellement pour effectuer des campagnes de prévention autour de l'alcool en pluri disciplinarité.

Face aux éléments de réponses évoqués et aux différents constats que j'ai abordés dans la réponse de ma question de recherche, il m'apparaît approprié aux égards des auteurs également, d'effectuer des campagnes de prévention en cours de sommellerie, je justifieant mon avis sur le fait qu'il y a manipulation d'alcool et dégustation qui s'ensuivent. Cependant, je pense qu'en conséquence -et pour rejoindre les enseignants interrogés- que ces campagnes ne doivent pas se limiter aux enseignements liés aux vins, mais doivent toucher plus largement tous les enseignements liés aux boissons alcoolisées. La notion de projet pluri disciplinaire est en effet une option appropriée, car le fléau des conduites addictives liées à l'alcool doit être le problème de toute l'équipe pédagogique intervenant dans le cadre du bac professionnel services et commercialisation (Rappelant ainsi, que la connaissance et le service boissons alcoolisées font partie intégrante de cette formation) il en va de la responsabilité de tous de prévenir les élèves du risque occasionné en consommant de l'alcool régulièrement et hors du contexte du « Savoir- boire ».

Je vais maintenant exprimer, à propos de ma réponse, des propositions d'actions visant à intégrer la prévention dans les enseignements des vins et des projets pouvant être perçus comme des outils pour les professeurs de restaurant, dans le cadre plus général du Bac professionnel services et commercialisation.

Chapitre 2. Préconisations mises en place et en projet

De part par mes recherches, j'ai souhaité présenter des recommandations pour les professeurs de restaurant dans le but d'effectuer de la prévention pendant les séances de sommellerie, mais aussi dans le cadre de la formation en bac professionnel en général. Cette année, durant mon année de stage j'ai pu mettre en place des projets visant à répondre à ma problématique. Je vais donc exposer dans un premier temps, les projets que j'ai pu mettre en place cette année au lycée professionnel Pardailhan, certains aboutis, d'autres en cours de réalisation. Et je terminerai sur une préconisation qui pourrait s'accomplir parallèlement dans le cadre des enseignements liés aux vins et aux boissons alcoolisées.

1. Campagne de prévention sur tous les enseignements en hôtellerie restauration en partenariat avec les filières sanitaires et sociales

L'idée du projet : la salle des professeurs...

En début d'année scolaire, lors d'une banale discussion autour de la salle des professeurs d'enseignement général, technologique et professionnel du lycée Pardailhan, je discutais avec des enseignantes de sciences appliquées, microbiologie et prévention santé sécurité, intervenant dans le bac professionnel hôtellerie restauration, mais aussi dans le bac professionnel ASSP (Accompagnement soins et services à la personne). Nous parlions du sujet de mon mémoire, qui suscitait beaucoup d'intérêt pour ces enseignantes, tant . Le fléau des addictions liées à l'alcool chez les jeunes est certes un sujet très préoccupant dans le cadre des enseignements dans la carrière sanitaire et social.

Partant de là, les professeurs concernés me firent part de l'épreuve des élèves de Bac professionnel ASSP, qui avaient un projet à réaliser autour de la santé, comptant pour l'obtention finale de leur diplôme, en m'indiquant que je serais tenue au courant si deux élèves choisissaient le sujet des addictions liées à l'alcool pour travailler en pluridisciplinaire

et en inter bac pro. La carrière sanitaire et sociale est très active au sein de l'établissement sur toutes les campagnes de prévention ayant des risques sur la santé, notamment sur les addictions liées aux jeux vidéo, du tabac, en corrélation avec l'infirmière. Deux élèves de carrière d'ASSP ont choisi le thème de l'alcool et sont venues donc me rencontrer pour monter un projet commun sur la prévention chez les jeunes.

Mise en place du projet

Nous avons eu un entretien au lycée pour parler de leurs objectifs, notamment pour leur examen, et de mon projet de campagne de prévention posur les élèves de restaurant de seconde bac professionnel. À partir de ce constat nous avons mis en place un calendrier pour travailler sur le projet ensemble, avec des rendez-vous hebdomadaires et des échanges réguliers par mail.

Pour ces jeunes filles il était primordial de faire une étude quantitative sur la consommation d'alcool des élèves en lycée professionnel, et du coup, elles se sont adaptées au contexte de l'hôtellerie restauration et ont ciblé les futurs interrogés sur la seconde bac pro, classe où j'interviens en cours de technologie restaurant et travaux pratiques.

La réalisation du questionnaire, que vous trouverez en [ANNEXE H](#), a été bouclée sur deux semaines. Les intervenantes se sont inspirées de l'étude menée par l'INPES que je leur avais suggérée. Ainsi les questions sont basées sur la fréquence de consommation des lycéens en hôtellerie restauration, leur contexte, leur manière de consommer et l'âge des premiers rapports avec l'alcool. J'ai aiguillé ces questions pour pouvoir, après le dépouillement, établir une comparaison avec les résultats nationaux publiés par l'INPES.

La mise en place du questionnaire et les résultats obtenus

Le questionnaire a été distribué à 20 élèves de restaurant en fin de séance de cours de technologie restaurant. J'ai ensuite dépouillé les questionnaires pour en faire résulter des chiffres sur leur consommation d'alcool. Ci-dessous le tableau qui m'a permis d'analyser les résultats :

																				TOTAUX	POURCENTAGE	
ELEVES INTERROGES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100%
sexe																						
femme	1	1		1	1	1	1		1	1	1	1	1	1							12	60%
homme		1	1		1		1	1	1		1								1		8	40%
consommation de l'alcool																						
pas d'alcool					1	1			1												3	15%
plus d'une fois par semaine								1										1			2	25%
1 fois par semaine	1		1	1				1	1		1	1	1	1				1	1		11	55%
une fois par mois	1		1		1	1															4	20%
âge du début de consommation																						
9/10 ans																					0	0%
10/11 ans																					0	0%
12/13 ans									1			1									2	10%
14/15 ans			1	1	1	1	1		1	1			1		1	1					10	50%
16/17 ans	1	1										1		1					1		5	25%
pour quelle occasion buvez vous de l'alcool																						
fête	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1				1		15	75%
evenement	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1					1		13	65%
familiale	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1		1	1	1				1		13	65%
au lycée									1				1	1							3	15%
pour s'amuser	1		1	1	1				1	1		1	1	1	1	1	1				12	60%
pour oublier les problèmes																			1		1	5%
aucune occasion																					0	0%
autre																					0	0%
type d'alcool																						
alcool fort																					0	0%
alcool à faible degré d'alcool	1																				1	5%
les deux	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	80%
associez vous l'alcool à des jeux																						
oui			1	1	1				1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	55%
non	1	1	1			1		1		1											6	30%
en soirée avez-vous besoin d'alcool pour vous amusez																						
oui		1	1						1		1	1			1	1	1	1	1	1	8	40%
non	1	1		1	1	1		1	1					1	1						9	45%
vous sentez vous dépendant de l'alcool																						
oui																					0	0%
un peu		1																1	1		3	15%
non	1	1		1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1				1		14	70%

Voici les chiffres que j'ai souhaité mettre en avant. 55 % des élèves disent consommer de l'alcool une fois par semaine, ils représentent la moitié à avoir bu leur premier verre d'alcool entre 14 et 15 ans, ce qui correspond au chiffre de l'étude de l'INPES. Les contextes de la prise d'alcool sont les événements festifs et familiaux. Là aussi nous rejoignons encore les résultats vus dans la première partie. À 80 %, ils disent consommer tous types d'alcool. 55% des lycéens déclarent consommer de l'alcool associé aux jeux et 40% affirment avoir besoin d'alcool pour s'amuser. Enfin, et ce qui m'a le plus interpellée 15 % disent être un peu dépendants à l'alcool.

Face à ce constat qui correspond plus ou moins aux études nationales, une campagne de prévention avec ces deux élèves d'ASSP était plus que propice.

L'intervention des deux élèves pendant 1H lors d'une séance de cours de technologie restaurant

Les deux lycéennes, plus qu'êtres concernées par le fléau de l'alcoolisme, ont préparé une séance digne d'un professionnel de la santé. Leur prestation a été très adaptée au public. Vous trouverez en [ANNEXE J](#), les power points qu'elles ont présentés à mes élèves. L'une est partie sur l'alcoolisme chez les jeunes et la seconde sur l'alcool-dépendance.

La séance a été ponctuée de beaucoup d'interactions, notamment des vidéos sur les effets de l'alcool sur le cerveau, des mises en situation de prise d'alcool pendant les soirées avec à l'issue un état de leur taux d'alcoolémie aux différents moments de la soirée. Leur oral a été très pertinent et très instructifs. La séance s'est terminée autour d'un débat sur l'alcool où je suis intervenue pour questionner les élèves sur les résultats de l'étude que nous avons produite avec eux.

Retour d'expérience

À la fin de la séance, nous avons recensé les avis des élèves. Tous ont affirmé avoir appris quelque chose sur l'alcool, ses effets et ses désastres, surtout sur les jeunes. Ils comprennent l'intervention dans leur classe, en faisant le lien avec la manipulation et les connaissances demandées sur les boissons alcoolisées.

Ensuite, en parlant des stages qu'ils avaient effectués, ils trouvent en effet que l'alcool est souvent servi pour le personnel pendant les repas et après le service. Dans cette classe, durant leur scolarité en collège, et depuis le début de leur formation en bac professionnel services et commercialisation, aucune campagne de prévention sur les conduites addictives liées à l'alcool n'avait été réalisée.

2. L'interdisciplinarité au service de la prévention des conduites addictives.

Les arts appliqués, Prévention Santé Éducation, et restaurant : trois disciplines pour un projet commun

L'idée de ce projet est arrivée également lors de l'avancement de mon mémoire et autour d'une discussion en salle des professeurs. Les professeurs concernés interviennent tous dans la classe de seconde des 2PROH2, que je suis également. L'idée était de mettre en confrontation la discipline restaurant avec en éclat l'art de la dégustation, et l'alcoolisme dans notre métier (PSE), réunis sur une plaquette de présentation réalisée par les élèves (Arts appliqués). Nous allons ainsi travailler sur un projet commun en interdisciplinarité, élément phare du bac pro renouvelé.

Nous avons donc cernés quels seraient les objectifs de chaque séance dans nos propres disciplines.

Pour le restaurant, c'est l'utilisation d'un vocabulaire professionnel lié à la dégustation, en PSE, les risques sur la santé de la dépendance à l'alcool et les chiffres nationaux de notre métier sur cette maladie et enfin en arts appliquées, la réalisation d'une plaquette via un logiciel de création type Publisher.

La mise en place du projet et les différentes séances dispensées:

Le projet se déploiera sur trois séances au mois de mai au retour des vacances scolaires. Sur un cours de technologie restaurant d'une heure, je ferai travailler les élèves sur la recherche d'une dizaine de mots clefs représentant l'art de la dégustation et l'analyse sensorielle des vins.

Forts de leur expérience depuis ce début d'année, les élèves ont acquis un vocabulaire spécifique lié à la sommellerie. Grâce à ces pré-requis, nous allons effectuer un brainstorming et nous mettre d'accord sur une liste définissant le « savoir-boire » en sommellerie. Nous ferons également une recherche d'images sur le web d'images autour de la dégustation.

En PSE, également sur une séance d'une heure avec cette même classe, autour d'un travail sur des vidéos relatifs aux effets de l'alcool et de sa dépendance, sur leur expérience avec l'intervention qu'ils ont eue avec les élèves d'ASSP, s'inspirant des documents nationaux mettant en évidence les chiffres d'alcoolisme dans le monde de la restauration, les élèves travailleront aussi sur une dizaine de mots ou de chiffres mettant en évidence les risques, les effets néfastes de l'alcoolisme. Une recherche d'images sera également associée sur le thème.

Enfin, nous rendrons à notre collègue d'arts appliqués la liste des mots que les élèves auront trouvés, afin qu'elle puisse, sur deux séances d'une heure, mettre en page notre travail et qu'il devienne une plaquette distribuée aux élèves d'hôtellerie restauration.

La maquette : L'art de déguster c'est....mais les dangers de l'alcool dans notre futur métier c'est...

Pour être plus claire avec mes collègues sur les résultats que je souhaitais obtenir, et en tant qu'investigatrice de projet, j'ai réalisée une maquette.

Nous avons ainsi pu nous synchroniser sur le résultat escompté. Le professeur d'arts appliqués va bien entendu remanier le document de façon à ce qu'il soit plus visible.



Ce projet correspond également aux projets communs pour la prévention que les professeurs de restaurant du lycée Pardailhan mettent en place. Je vais découvrir le résultat de cette action et, pourquoi pas, la pérenniser dans les futures années, en modifiant les supports, les alcools...

3. Le « savoir- boire » : acte de prévention pendant une séance d'analyse sensorielle Focus et l'importance de recracher

Description de l'action :

Je suis partie du principe que le moment opportun d'une dégustation de vin pour effectuer une campagne de prévention sur l'alcool est naturellement l'analyse gustative du vin et plus particulièrement l'art de recracher le vin. En m'appuyant sur l'expertise de Guy Garo, et des recherches plus spécifiques sur l'art de recracher les vins, j'ai décidé de mettre en place de la prévention au moment précis de l'analyse sensorielle d'un vin.

Pendant mon cursus scolaire et notamment en BTS technico commercialtechnico-commercial boissons vins et spiritueux, j'ai suivi un enseignement où la dégustation des boissons alcoolisées concernait 3h d'enseignement par semaine. Notre formatrice avait bien insisté dès le début sur le fait, que nous nous apprêtions à apprendre un métier, ou une personne sur deux devenait alcoolique, à force de déguster avec ses clients et de ne pas recracher.

L'art de recracher : contextualisation en milieu professionnel

Alors pourquoi est-il si important de recracher le vin dans une dégustation. Tout d'abord -et c'est ce que j'ai expliqué aux élèves-, c'est pour éviter d'ingurgiter un surcroît d'alcool qui limiterait la perception gustative des vins dégustés. En général, on ne déguste pas qu'un seul vin. J'ai alors contextualisé la dégustation de vin dans le cadre où un vigneron viendrait dans votre restaurant vous faire découvrir ses vins. Il est 11h, nous sommes à jeun, le meilleur moment pour chercher les arômes du vin. Si nous avalons les six vins que le vigneron nous propose, forcément le service qui suit, sera différent.

En effet, cracher le vin, permet d'éviter non seulement d'être alcoolisé, mais également permet de mieux déguster. Je me suis expliquée que même si recracher suscite de nombreuses réactions négatives « c'est dégoûtant », « on s'en met partout » « c'est

dommage », et fait émaner de l'appréhension, c'est une étape très importante dans la dégustation et dans « le savoir- boire » d'un bon dégustateur.

C'est un geste professionnel, qui permet d'asseoir sa position devant les clients. Un sommelier en situation de service, goûte les vins avant de les servir aux clients, si celui-ci ne prenait pas la peine de les recracher, les clients peuvent ressentir cela négativement. Dans cette optique, il devient un enjeu incontournable de bien apprendre aux élèves comment cracher le vin. En effet, cette technique qui se perfectionne avec l'expérience, nécessite une mise en place d'un processus précis pour arriver à être professionnel et désacraliser la peur du ridicule qui se fait sentir à ce moment.

Cette règle semble pleine de bon - sens, mais pas évidente pour les néophytes. Si on ne crache pas, bien évidemment on s'alcoolise et l'ivresse prendra le pas sur l'apprentissage du vin ; donc en termes d'efficacité, les résultats sont généralement nuls. Pas évident de cracher, parce que ça demande de se décomplexer, et de ne pas se baver dessus, mais avec un peu d'entraînement, tout le monde y arrive. C'est en donnant une liste de règles à l'élève que nous pouvons arriver à incorporer cette pratique comme un élément de base et non quelque chose de ridicule.

La prévention contre la dépendance à l'alcool commence par expliquer aux élèves tout l'importance de recracher, afin d'éviter que son corps s'habitue à la prise régulière d'alcool et ainsi à devenir dépendant. La posture professionnelle est ici un élément- clef pour effectuer de la prévention contre l'alcoolisme.

J'ai effectué cette séance, dans le cadre d'un atelier expérimental, sur l'analyse sensorielle des vins. C'était pour moi important de faire découvrir aux élèves, lors de leur première analyse sensorielle, d'une part, les gestes et postures à adopter lors d'une dégustation de vins et d'autre part, les risques de dépendance qui peuvent s'installer sans même s'en rendre compte au fil des années de service.

Nos élèves sont les futurs professionnels de demain, quand on s'appuie sur les chiffres, la restauration arrive en deuxième position sur le secteur d'activités le plus touché par l'alcoolisme.

Une prévention lors de la dégustation d'un vin, un savoir à enseigner incontournable dans leur formation, me paraît pertinent et responsable de faire acte de prévention. L'apprentissage de cracher le vin permet également de gommer petit à petit les inhibitions face à cette pratique professionnelle et de faire passer un message important aux élèves, celui de savoir cracher, c'est déguster professionnellement et limiter les risques de l'alcoolodépendance.

4. Une journée autour de l'alcoolisme : la santé, la sécurité, les professionnels du métier et d'anciens alcooliques réunist le même jour

Description du projet

C'est lors de mes recherches, que je me suis penchée sur ce projet de journée de prévention contre l'alcoolisme. Je n'ai pas mis en place ce projet cette année, mais je souhaiterais néanmoins parvenir à le mettre en exécution les années à venir, et également aussi donner la démarche de réalisation de ce projet aux professeurs de restaurant afin qu'ils puissent s'en servir comme d'un outil pertinent pour la prévention contre les addictions liées à l'alcool.

Dans un premier temps, j'ai élaboré un planning de la journée pour identifier tous les acteurs que je souhaiterais voir intervenir lors de cette journée. Cette journée serait destinée à tous les niveaux de classe des bacs professionnel hôtellerie restauration et avec plusieurs objectifs :

- Se familiariser avec les effets de l'alcool
- Contextualisation de la consommation d'alcool en milieu professionnel autour d'atelier
- Rencontres et débats

Planning de la journée :

Dans le lycée professionnel d'Auch, il y a six classes réparties sur les trois niveaux : secondes, premières et terminales, concernées par les enseignements en restauration. Il était donc essentiel de mettre en place un planning, afin que les différentes classes puissent tourner sur cette journée et se retrouver à la fin pour une rencontre- débat.

Chaque atelier durera 1H et les élèves accompagnés de leur professeur disposeront de 3H le matin pour effectuer les différentes activités.

	9h à 12h			14h 16h
	2PROH	1PROH	TPROH	
Les dangers de l'alcool au volant	9H/10h	11h/12h	10h/ 11h	
L'atelier sommellerie et bar	10h/ 11h	9H/10h	11h/12h	
En soirée je bois, ça donne quoi ?	11h/12h	10h/ 11h	9H/10h	
Rencontres débats				Toutes les classes en salles de conférences

Rôles et objectifs de chaque intervenant :

La prévention contre les dangers de l'alcool : intervention de la police nationale groupe de sécurité routière

Dans le cadre de cette journée deux animations seront proposées afin que tous les élèves



puissent y participer. La gendarmerie ou la police nationale est dotée d'une nouvelle animation de sensibilisation sur les dangers de l'alcool au volant : un parcours de simulation avec des lunettes de perturbation de la vue et un karting à pédale. Il s'agit d'une animation de sensibilisation qui vise à

démontrer la difficulté de maintenir une bonne trajectoire et d'apprécier les distances et permet de faire prendre conscience de l'impossibilité de conduire un véhicule avec une alcoolémie légère. Le parcours de simulation d'alcoolémie nécessite un espace de 15 mètres de largeur sur 20 mètres de longueur. Cette animation comprend un karting à pédale et des lunettes simulant une alcoolémie entre 0.40 et 0.60 gramme par litre de sang. Un IDSR (Intervenant Départemental Sécurité Routière explique le parcours avant le départ du karting et le suit pendant toute la durée de l'exercice pour éviter toute erreur. Des cônes, des obstacles et des panneaux de signalisation agrémentent le parcours de simulation d'alcoolémie. Le passage sous le jalon de hauteur démontre la difficulté d'évaluer les distances. Le visiteur s'allonge complètement pour éviter de toucher le jalon. L'arrêt de précision consiste à positionner les roues avant du karting sous la barre sans la faire tomber.



Les virages et les chicanes permettent de réduire considérablement la vitesse de déplacement du karting et ainsi éviter tout incident

La deuxième animation concernant l'alcool au volant, sera déclinée avec deux parcours en parallèle. Le visiteur débute avec des lunettes de perturbation de la vue de jour à 0.40 g/l de sang. Il doit se saisir d'un ballon au début du parcours, puis le déposer en fin du premier parcours. Après, il effectue le second parcours avec des lunettes de perturbation de la vue de jour à 1.50 g/l de sang, il prend une balle de tennis au départ et doit la poser en fin de parcours. Pour le retour, le visiteur utilise successivement des lunettes de perturbation de la vue de nuit de 0.80g/l puis 1.50 g/l de sang. Avec les lunettes de perturbation à 0.80 g/l de sang, le visiteur éprouve des difficultés pour saisir le ballon posé sur un cône et rester sur le chemin. Il percute des cônes et son équilibre est très instable. Un animateur reste à ses côtés en permanence pour prévenir tout risque de chute. Avec le masque de perturbation de la vue simulant une alcoolémie de 1.50 g/l de sang, les choses se compliquent. La vue est trouble, la démarche hésitante et instable. Marcher au centre du parcours devient quasiment impossible.

Ces animations ont pour objectifs de sensibiliser les élèves, ces dispositifs demandent à être réservés un an à l'avance et car la demande est très forte.

L'atelier Bar et sommellerie : des professionnels du métier au service de la prévention contre l'alcoolisme

L'idée c'est de faire intervenir deux professionnels, un barman et un sommelier qui animeraient deux ateliers autour du vin et des cocktails. Préalablement nous aurons vu avec eux, que l'objectif c'est d'incorporer la notion de prévention de l'alcoolisme en milieu professionnel. Pour cela le sommelier pourra effectuer une analyse sensorielle en insistant sur le fait de recracher, et le barman sur des cocktails en insistant, par exemple, sur les problèmes d'écoulage dans le bar, les dangers du monde de la nuit, les risques d'alcoolisation pendant le service, mais également pourquoi la gestion des clients et de l'alcool. L'important, et cela sera vu avec eux, c'est de lier pratiques professionnelles, manipulation d'alcool, dégustation et prévention des dangers sur les conduites addictives liées à l'alcool.

En soirée l'alcool, ça donne quoi ?

En collaboration avec l'association SASER, une structure spécialisée dans la sécurité routière qui intervient en milieu scolaire et qui possède de nombreux outils pédagogiques pour sensibiliser les jeunes aux effets de l'alcool. Pour varier les activités de cette journée, j'ai



pris parti de proposer une intervention interactive avec un support vidéo, où les élèves répondront aux questions en direct. Une sorte de serious game qui leur permettra d'évaluer leur taux d'alcoolémie lorsqu'ils sont en soirée.

Le logiciel de simulation d'alcool, téléchargeable gratuitement, permet d'expliquer les délais d'assimilation de l'alcool par le corps, pour atteindre le taux maximum et celui pour l'élimination de l'alcool. Cette simulation d'alcoolémie est

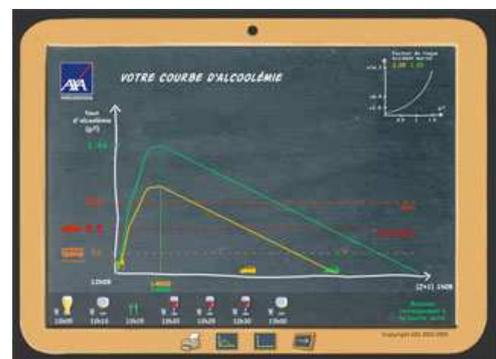


personnalisée



par rapport à un individu particulier (sexe, taille, poids, âge). Lors d'un repas ou à jeun, les délais d'assimilation et d'élimination ne sont pas les mêmes. Il est nécessaire de renseigner cet élément crucial pour la simulation. Ce logiciel permet la saisie des différentes boissons

proposées et l'horaire d'ingestion de celle(s)-ci en vue de calculer non seulement les délais d'assimilation mais également le taux maximum pouvant être obtenu pour le sujet-test. Après la saisie des données personnelles et de la consommation d'alcool, la courbe d'alcoolémie apparaît. Il est possible de comparer deux sujets : un homme avec une femme, deux hommes de taille ou âge différents. Les intervenants de l'association SASER utilisent ce logiciel lors des sensibilisations aux risques routiers.



Rencontres et débats

Pour clôturer cette journée d'action, je souhaitais mettre en place, une conférence suivie d'un débat, autour duquel plusieurs personnalités pouvant apporter une vision différentes des problèmes liées à l'alcool seraient réunies.

- Le corps médical : l'infirmière du lycée pourra effectuer en guise d'introduction, un discours sur les différents dangers. Suivi d'un addictologue, spécialisé dans les addictions à l'alcool chez les jeunes, pourra nous parler de son quotidien de médecin confrontés aux addictions des jeunes. Il existe des cellules spécialisées dans tous les hôpitaux publics, que nous pourrions contacter pour les faire intervenir.
- L'association des alcooliques anonymes, qui sont très actifs lors de ce genre de manifestation et qui existent dans toutes les villes, pour faire part de leur expérience avec les alcooliques, leur vécu et leur ressenti.
- Un jeune, ayant eu un accident de la route lié à une prise d'alcool et ayant subi des séquelles irréversibles, dans le but de choquer sur ce qui'il peut arriver. Des parents de jeune décédé également peuvent intervenir, il existe de nombreuses associations effectuant de la prévention chez les jeunes de ce type -là.
- Ensuite, pourquoi pas faire venir Guy Garo, qui effectue énormément de déplacements, de colloques sur le sujet du « savoir- boire et de l'alcoolisme »

Cette conférence sera suivie d'un débat où les lycéens pourront questionner les intervenants et dire leur ressenti sur la journée à laquelle ils auront participé. Cette journée demande une organisation très structurée pour coordonner tous les acteurs sur une même. Il est essentiel de préparer cette organisation en début d'année scolaire pour l'année d'après pour que tout le monde soit disponible ce jour -là. Lors de mes recherches, j'ai vu qu'il existe pas mal de projets autour de la prévention sur l'alcoolisme vues de différentes façons. En lycée hôtelier, je n'ai recensé qu'une seule action au lycée hôtelier de Souillac qui avait fait intervenir des graphes pour effectuer une fresque avec les élèves sur les dangers de l'alcool au lycée, après le décès d'un des élèves du lycée.

CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE

Tout au long de cette dernière partie, j'ai démontré qu'en effet la prévention contre les addictions liées à l'alcool peut non seulement s'effectuer dans les séances concernant la sommellerie, mais plus généralement dans tous les enseignements liés à l'alcool dispensés dans cette formation. Il apparaît au vu de mes recherches, que c'est aujourd'hui notre rôle, en tout cas en partie, de prévenir nos futures professionnels, en phase de devenir adultes, débiter la conduite, apprendre un nouveau métier aux exigences et aux compétences liées à l'alcool incontournables, et il est indispensable d'intégrer une notion de prévention contre l'alcoolisme.

La sommellerie s'y prête tout à fait puisqu'il y a manipulation et dégustation de vins. À ce titre, elle doit également intervenir. Plus généralement, la prévention peut s'articuler de façons diverses et variées. Mes recommandations loin d'être exhaustives, essaient de donner des axes pour les professeurs de restaurant, sur ce qui est possible de faire pour prévenir nos jeunes des dangers d'une consommation excessive d'alcool. La prévention contre les addictions liées à l'alcool ne semblent pas faire partie intégrante des séances dispensées en Bac professionnel services et commercialisations ; cependant les enseignants sont conscients de l'enjeu et demeurent une préoccupation importante et essentielle dans leur enseignement où les connaissances techniques et technologiques des alcools sont majoritaires.

Dans cette optique j'ai proposé plusieurs situations permettant d'effectuer de la prévention contre l'alcoolisme pendant des séances de sommellerie en m'appuyant sur le « savoir-boire » comme savoir à enseigner et plus particulièrement l'art de cracher comme outil préventif de la dépendance, en contextualisant les postures professionnelles auxquelles ils seront amenés dans leur carrière et en proposant de donner des règles lors de la dégustation afin que les élèves désacralisent le fait de cracher le vin, en le ressentant comme une phase de la dégustation donnant une vision très professionnelle à leurs futurs clients.

J'ai ensuite axé une recommandation sur un projet que j'ai mis en place avec la filière ASSP autour de la prévention de l'alcoolisme. Ce projet a été un succès auprès des élèves de seconde. Cependant, il aurait été pertinent de questionner l'ensemble des élèves d'hôtellerie restauration, et non uniquement de seconde, pour voir si les comportements face à l'alcool s'intensifient par exemple au cours de leur formation et de leur immersion en milieu professionnel. Ce projet implique qu'il existe dans l'établissement, la filière sanitaire et sociale. Cependant, il ressort de cette expérience que les élèves ont apprécié cette intervention.

De plus, j'ai proposé un projet en interdisciplinarité, nouvelle aire du Bac pro rénové avec les disciplines arts appliqués et prévention santé éducation, en soumettant un travail à effectuer sur le mois de mai. Nous allons avec les élèves de seconde créer une plaquette autour du « savoir- boire » et de l'alcoolisme. Ce projet réunira nos trois disciplines remplissant des compétences respectives du référentiel.

Enfin pour clore, j'ai préconisé une journée d'action autour de la prévention contre les addictions liées à l'alcool en intercalant différents intervenants du domaine de la sécurité, de la santé, de la restauration , anciens alcooliques, permettant ainsi d'avoir une vision globale des problèmes de l'alcool chez les jeunes et un effet percutant devant nos lycéens, acteurs de cette journée.

La prévention contre l'alcoolisme peut, bien entendu, s'effectuer sur différentes formes et peut laisser imaginer divers projets dans un même but, incluant toute l'équipe éducative et des intervenants extérieurs avec pour but un impact réel sur les jeunes.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Les trois parties de ce mémoire ont eu une vocation précise. La revue de littérature m'a permis de faire un bilan de ce que les auteurs ont pu écrire sur les adolescents, leurs comportements face à l'alcool et de mettre en évidence un profil-type de nos lycéens en hôtellerie restauration. Également, cette partie a mis en évidence les savoirs à enseigner et leur transposition didactique, en se focalisant sur l'enseignement de la sommellerie en bac professionnel services et commercialisation.

L'étude qualitative faite ensuite a mis en relief les comportements des professeurs de restaurant du lycée Pardailhan dans leurs pratiques d'enseignement en sommellerie et leur vision sur la prévention des conduites addictives. Le problème de l'alcoolisation et des dépendances qui en découlent, est pris en compte pour les enseignants, mais pas uniquement en cours de sommellerie, et surtout pas comme un acte préparé. Cette étude, à mon sens, comporte des limites, car elle n'a été réalisée que sur un seul et même établissement. Il serait pertinent d'élargir cette recherche sur plusieurs lycées afin de construire des analyses plus poussées.

Il n'empêche qu'au vu des résultats et des analyses, mis en confrontation avec la revue de littérature, ma question de recherche « est-ce que l'enseignant prend en compte les différentes conduites addictives du lycéen et met en place, lors de ces séances où les savoirs à enseigner sont essentiellement basés sur le vin, différentes actions permettant de faire de la prévention sur les risques liés à l'alcool dans notre métier » a pu être traitée. En effet, la prévention est une affaire de tous les enseignants en restaurant qui sont confrontés à ce fléau au quotidien. Cependant, les actes de prévention pendant leurs séances en sommellerie, ne sont pas officiels et demandent à élargir le panel de ces campagnes à tous les enseignements basés sur les boissons alcoolisées.

À partir de là, j'ai proposé des recommandations, qui elles aussi comportent des limites. Dans mon projet avec la filière ASSP, j'ai mis en place un questionnaire, qui, avec le recul, auraient été judicieux de mener sur plus d'élèves et dans l'optique de compléter une étude plus poussée et de mettre en évidence ou non, les différences de pratiques face à l'alcool en fonction de leur année de formation. Face à la journée proposée autour de la prévention, qui demandera une organisation drastique en amont pour faire intervenir tous les acteurs, celle-ci aurait un réel impact sur les élèves à mon sens. Enfin, le projet en interdisciplinarité, me paraît réalisable sur tous les niveaux de classe, et peut être utilisé sur plusieurs années.

La recherche ne s'arrête jamais et j'ai été passionnée par ce sujet délicat qui touche un grand nombre de jeunes, mais également de professionnels de la restauration. En Italie, un projet sur le « savoir- boire et la culture des vins » est actuellement étudié pour être mis en place dès le primaire, afin de transmettre les connaissances, les savoirs de leur patrimoine dès le plus jeune âge pour avoir des jeunes non seulement intéressés par cette culture des vins, mais aussi conscients des connaissances à transmettre et de ce socle culturel de connaissances. Ce projet bien que compliqué, pourrait être également mis en place en France, étant donné l'historique de notre monde viti vinicole et apporterait peut-être des jeunes en lycée hôtelier plus investis et moins réticents sur les apprentissages liés aux vins.

Affaire à suivre pour des prochains travaux de recherche sur ce sujet passionnant, de la mise en parallèle des enseignements des vins en hôtellerie et des conduites addictives liées à l'alcool. Les recherches peuvent également s'élargir sur l'ensemble des addictions qui touchent les lycéens et comment intégrer la prévention sur tel ou tel type de produit dans nos enseignements en hôtellerie restauration. Vaste sujet à développer.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

GARO Guy, *De l'alcoolisme au savoir- boire*, Paris : Edition L'Harmattan, 2006, 275 p.

BAILLY D. et PARQUET Ph., *Rapport de psychiatrie : les conduites d'alcoolisation chez l'adolescent*, Paris : Edition Masson, 1992.

Perrenoud Philippe, *La transposition didactique à partir de pratiques : des savoirs aux compétences*, in *Revue des sciences de l'éducation (Montréal)*, Vol. XXIV, n° 3, 1998, pp. 487-514.

ASSOCIATION ADDICTION sous la direction de J.L VENISSE. *Boire comme des hommes ? Les adolescents, éducation et boissons alcoolisés*. In *Nouvelles Addictions*, Paris : Edition Masson, 1991.

Samuel Joshua, *L'école entre crise et refondation*, Paris, La Dispute, 1999, p. 202-203.

CHEVALLARD Yves, *La transposition didactique - Du savoir savant au savoir enseigné*, Grenoble, La Pensée sauvage, 1985 ? 126 p.. Deuxième édition augmentée 199 1

André JUTAN et Joël GUERINET. *Connaissances et techniques du bar, du CAP au BTS*. Edition BPI. 2014

Michel CAILHOL et Bernard GROSSELIN. *Pratiques du bar et des cocktails-Étude sur les boissons, cocktails, Technologie du bar, Gestion*. Edition BPI. 1998

Lagacé Christiane, *La transposition didactique*, blog professionnel, [en ligne]. Disponible sur <http://christianelagace.com/pedagogie/la-transposition-didactique/> consulté le 27 décembre 2015 .

Articles revue académique

STENGEL Kilien. *L'enseignement des vins en école hôtelière : une approche plurielle*. Varia sur les territoires du vin, 16 février 2012, n°4.

PITTE Jean-Robert. *La culture et l'amour du vin contre l'abrutissement alcoolique*. Les notes de canal académie, 13 octobre 2012, n°2.

Juliette GUILLEMONT et François BECK. INPES. *La consommation d'alcool chez les jeunes : ce que nous apprennent les études*. La santé de l'homme. novembre-décembre 2008. N° :398.p10-12. [En ligne]. Disponible sur <http://www.inpes.sante.fr/SLH/articles/398/02.htm> (consultée le 25 mars 2015).

Sollogoub Michel, Ulrich Valérie. *Les jeunes en apprentissage ou en lycée professionnel*. In: Economie et statistique, N°323,1999. pp. 31-52.

Périer Pierre, « La réaffiliation scolaire d'élèves de lycée professionnel. Contribution à une analyse des pratiques enseignantes dans les classes difficiles », *Carrefours de l'éducation* 2/2008 (n° 26), p. 215-228

Aziz JELLAB. Culture et savoir en lycée professionnel, quelques interrogations sociologiques. 2003.14 p.

Bizier N, « Former et accompagner le personnel enseignant du collégial à partir de leur passion : la discipline enseignée ». Document téléaccessible à l'adresse <<http://www.cdc.qc.ca/parea/787576-bizier-accompagner-enseignants-discipline-sherbrooke-article-PAREA-2010.pdf>>(2010). Consulté le 15 décembre 2015.

Articles issus des actes d'une manifestation académique

Les jeunes Consommateurs et le vin: pour une cohérence pédagogique, *Actes du XXIIIème congrès mondial de la vigne et du vin*, O.I.V., Lisbonne, Portugal, 22-26 juin 1998, 8 pages

Aspects socio-culturels de l'usage et de l'abus de l'alcool et stratégies de prévention par l'éducation, *Étude pour l'U.N.E.S.C.O.*, section de l'éducation préventive, 1995

Le manger et le boire chez les 15-25 ans. In *Alimentation, Breuvages, Cultures, École Supérieure de commerce de Rennes et Le Banquet*, octobre 2005, Edition Le Banquet, Rennes,

Sites internet consultés :

EDUSCOL. *Consommation d'alcool et dépendance. Le cas des 13-20 ans* [en ligne]. Disponible sur <http://eduscol.education.fr/cid46055>. (Consulté le 22-12-2014).

LA DÉPÊCHE. Souillac. Le Lycée hôtelier se joue des excès d'alcool [en ligne]. Disponible sur <http://www.ladepeche.fr/article/2012/11/24/>. (Consulté le 22-12-2014)

Éducation nationale. *Les élèves du second degré*. 2014. 57 p. [en ligne]. Disponible sur http://cache.media.education.gouv.fr/file/2014/03/6/DEPP_RERS_2014_eleves_second_degre_344036.pdf. (Consulté le 15 mars 2015).

Belin Mathilde, Alcooliques anonymes : 55 ans après leur création, où en est l'alcoolisme en France ?, in Metronews, [en ligne]. Disponible sur <http://www.metronews.fr/info/alcooliques-anonymes-55-ans-apres-leur-creation-ou-en-est-l-alcoolisme-en-france/mokglu8FB3gc3JuxQc/> (consulté le 10 décembre 2015)

TABLE DES ANNEXES

Annexe A: Progression technologie restaurant Auch	98
Annexe B: Progression des Ateliers expérimentaux Auch	99
Annexe C Guide d'entretien destiné aux professeurs de restaurant du lycée Pardailhan.	101
Annexe D Entretien Numéro 1, le 17 mars 2016 à Auch,.....	102
Annexe E : Entretien Numéro 2, le 17 mars 2016 à Auch,	107
Annexe F: Entretien Numéro 3, le 17 mars 2016 à Auch,	111
Annexe G :Entretien numéro 4 à Toulouse le 22 mars	115
Annexe H : questionnaire délivré à 20 élèves de bac pro hôtellerie restauration en partenariat avec la filière sanitaire et sociale	120
Annexe J: campagne de prévention avec les élèves de sanitaires et sociales	121

Annexe A: Progression technologie restaurant Auch

Progression-TK-BAC-PRO		
Seconde-BAC-PRO	Première-BAC-PRO	Terminale-BAC-PRO
Arts-de-la-table	L'évolution-des-arts-de-la-table Les-évolutions-contemporaines-de-la-restauration	La-qualité-en-restauration
Locaux-et-entretien-des-locaux	Les-labels-et-signes-officiels-de-qualité	Les-approvisionnements
Comportement-et-tenu-professionnelle	Les-fruits-de-mer	La-gestion-des-stocks
Mobilier,-matériel-et-linge	Les-viandes-de-boucherie-et-les-volailles	L'argumentaire-de-vente-et-la-typologie-de-la-clientèle
Restauration-et-clientèle	Les-légumes Les-pâtisseries-et-confiseries	La-gestion-des-réservations
Différentes-formules-de-restauration	Les-boissons-et-la-loi Les-autres-boissons-fermentées:-le-cidre-et-la-bière	Aléas-du-service-et-la-gestion-de-l'attente
Personnel-de-restaurant	Les-apéritifs-à-base-de-vin Les-apéritifs-à-base-d'alcool	La-gestion-des-réclamations-et-des-objections
Régions-de-production-et-classification-des-vins-français,-lecture-des-étiquettes	Les-légumes Les-pâtisseries-et-confiseries	Décoration-et-facteur-d'ambiance- x
Vigne-et-le-raisin	Les-boissons-et-la-loi Les-autres-boissons-fermentées:-le-cidre-et-la-bière	La-valorisation-des-espaces-de-vente
Vigne—L'évolution-du-grain-de-raisin	Les-apéritifs-à-base-de-vin Les-apéritifs-à-base-d'alcool	Les-supports-de-vente
Fermentation-alcoolique.-Les-opérations-communes-de-la-vinification	Le-principe-de-la-distillation Les-liqueurs-et-crèmes	La-servuction-au-restaurant
Vinification-en-rouge-et-macération-carbonique	Les-eaux-de-vie-de-vin:-le-Cognac Les-eaux-de-vie-de-vin:-l'Armagnac	Les-enquêtes-satisfaction-et-moyens-de-fidélisation
Vinification-en-blanc Région-viticole:-l'Alsace	Les-eaux-de-vie-de-fruits Les-eaux-de-vie-de-plantes:-rhum-et-téquila- x	Les-principaux-vins-européens Les-vins-dans-le-monde
Vinification-en-rosé-et-élevage-du-vin Région-viticole:-Provence	Les-eaux-de-vie-de-grains Les-whiskies	Irlande
Vinification-spécifique:-vin-jaune-et-vin-de-paille Région-viticole:-Jura	L'organisation-du-travail	Allemagne- Autriche

La-vinification-des-vins-effervescents	Les-documents-de-formation	Espagne- Portugal
La-méthode-champenoise Région-viticole:-Champagne	La-fiche-de-poste,-de-fonction Les-plannings-de-travail	Italie- Grèce
Procédé-d'obtention-des-VDN-et-VDL Région-viticole:-Languedoc-Roussillon	Le-foie-gras Le-caviar	Pays-d'Europe-du-Nord:-Finlande,-Suède,-Norvège-et-Danemark
Région-viticole:-Sud-Ouest	Les-poissons-fumés La-truffe	La-vente-à-emporter-ou-V.A.E- x
Région-viticole:-Bordelais	Région-viticole:-Les-côtes-du-Rhône	Nutrition-et-diététique-en-restauration- x
Région-viticole:-Bourgogne	Région:-Sud-Ouest	x
Le-stockage-et-la-conservation-du-vin	Région:-Bordeaux	x
Les-fromages-et-les-produits-laitiers	Région:-Languedoc-Roussillon	x
Les-eaux-minérales-et-les-BSPA	Région:-Ile-de-France	x
Les-boissons-chaudes	Région:-PACA	x
x	Région:-Normandie	x

Annexe B: Progression des Ateliers expérimentaux Auch

■	Classe de seconde
■	Classe de première
■	Classe de terminale

PROGRESSION RESTAURANT-BAC-PRO-COMMERCIALISATION-ET-SERVICES-EN-RESTAURATION

Pratiques professionnelles en atelier expérimental

N° SEMAINE	Repere de compétences	PROGRESSION-PPAE	EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
Sept-Déc (10 semaines)	□	Prise de contact avec les élèves Présentation des objectifs Présentation de la profession	□
	C3-1.1	LA TENUE PROFESSIONNELLE + et le comportement Gestuelles	Voir avec CCI CAP coiffure ou avenue des pyramides
	□	Gestuelles	Entretien des locaux et le matériel Les fiches de poste Entretien des locaux et du matériel Démarche HACCP
	□	Gestuelles	Organiser la mise en place Le matériel de restaurant Le linge au restaurant La mise en place La carcasse et les ports simples
	C1-1.2	Préparer l'arrivée du client Présentation des métiers	Jeux de rôle sur la prise de réservation et les modes de réservation Jeux de rôle sur l'accueil des clients
	C1-1.4	Présenter commercialement un menu et des boissons	Jeux de rôle à partir d'un support réalisé par les élèves (semaine 5) ou fourni par le professeur
	□	Les débouchés	Visite d'établissements extérieurs / intervenant extérieur...
	□	Enologie: les vinifications Bilan de stage Participer à l'organisation avec les autres services	Vendanges voir BNIA Les bons de commandes L'annonce au passe (exercices pouvant être couplés avec les cuisiniers)
VACANCES DE NOEL			

VACANCES D'ETE			
Sept-Déc (10 semaines)	C3-3.1 C3-3.2	Synthèse des acquis Bilan de la PFMP Présenter oralement une synthèse Dossier E22 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats Présenter oralement la synthèse	Présentation orale de l'établissement de PFMP Le dossier professionnel à l'examen
	C1-1.1	Gérer les réservations individuelles et de groupe + accueil + prise de commandes	Jeux de rôles Gestion des groupes
	C2-3.3	Bar	□
	C1-1.5	Préparation argumentation commerciale	□
	C1-3.4	Accords mets et vins	□
	C1-3.7	Seance facturation avec nouveau logiciel	+ stats de vente / contrôle carré / remise de caisse...
	C2-1.3 C2-1.4 C2-3.1	Meg quendon	Pour tous les cas: simple jusqu'aux flambages
VACANCES DE TOUSSAIN			
Janv-mars	C1-3.2	Valoriser les espaces de vente (explication)	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du thème de Noël (décoration de la salle, publicité...)
	C1-3.2	Dossier E22 + Valoriser les espaces de vente	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du thème de Noël (décoration de la salle, support menu...) NOEL
	C1-3.2	Dossier E22 + décoration florale	NOEL
VACANCES DE NOEL			
Janv-mars	C4-4.2	Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation et	Utilisation des documents administratifs liés au CA du restaurant

Janv-mars (7 semaines)	□	ATELIER CORPS ET VOIX	Théâtre avec prof spécialisé
	□	REMEDATIONS GESTUELLES NON-ACQUISES	□
	□	□	□
	□	□	□
VACANCES D'HIVER			
Avril-Juin (11 semaines)	C1-1.3 C5-1.1	Prendre en charge la clientèle	L'accueil de la clientèle / Le recueil des besoins et des attentes de la clientèle
	C1-1.3 C5-1.1	Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle Etre à l'écoute de la clientèle	Exercices d'argumentation commerciale à partir d'un menu proposé par les élèves
	C1-1.3 C5-1.1	Prise de commande simple	Jeux de rôle
	C1-1.3 C5-1.1	Prendre congé du client	Jeux de rôle
	C1-3.7	Facturer et encaisser	Jeux de rôle Exercices de main courantes manuelles et utilisation de l'outil informatique
	C2-1.3	Réaliser les différentes mises en place	Dressage et mise en valeur d'un buffet Le buffet
	C1-1.5	Proposer une argumentation, promouvoir les produits	Service et commercialisation d'un petit déjeuner Mise en valeur des petits déjeuners
VACANCES DE PRINTEMPS			
Avril-Juin (11 semaines)	C1-3.6	Ventes additionnelles	Jeux de rôle
	C1-1.3 C1-3.7	Prendre congé du client Facturer et encaisser	Jeux de rôle Exercices de main courantes manuelles et utilisation de l'outil informatique
	C1-3.1	Valoriser les produits	Connaissance des cuissons Les sauces de base, les sauces émulsionnées, les condiments et les épices
	C1-3.1	Valoriser les produits	Connaissance des cuissons Les sauces de base, les sauces émulsionnées, les condiments et les épices

(7 semaines)	C4-5a	l'addition moyenne Mesurer la réaction face à l'offre de prix	L'offre de prix à travers la carte des vins du restaurant
		Préparation à l'écrit du CCF	
	C3-3.1	Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	Le dossier professionnel à l'examen
	C3-3.2	Présenter oralement la synthèse	
	C1-3.3a	Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	Thème: animation autour des flambages
	C5-1.2	Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Plan de nettoyage, protocoles de nettoyage, intervention d'un professeur de sciences appliquées, intervention extérieure
	C5-2.1 C4-2.6a	Contrôler la qualité sanitaire des matières premières de production Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	La DLC, la DLUO, les bonnes pratiques, proposition d'actions correctives Utilisation de l'économat de l'établissement
C5-2a	Analyse sensorielle	Vins blanc sec et moelleux liés aux régions	
		Sortie armagnac	Organisée avec le BNIA
VACANCES D'HIVER			
Avril-Juin (9 semaines)	C1-3.2a	Valoriser les espaces de vente (explication)	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du thème de Noël (décoration de la salle, publicité, support vente...) PACA
	C1-3.2a	Valoriser les espaces de vente (explication)	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du thème de Noël (décoration de la salle, publicité, support vente...) BOURGOGNE
	C5-2.5a	Creativité au bar	
	C1-3.6a	Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter	
	C3-2.1a	Évaluer son travail et celui de son équipe	Les fiches de poste Le livret de formation
C1-3.3a	Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	Les hot drinks Elaboration d'une carte de boissons chaudes	
VACANCES DE PRINTEMPS			
	C3-3.1	Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	Le dossier professionnel à l'examen
	C3-3.2	Présenter oralement la synthèse	
	C5-2a	Analyse sensorielle FROMAGES	

			thème de Noël (décoration de la salle, support menu...) NOEL
VACANCES DE NOEL			
Janv-mars (7 semaines)	C1-1-C1-3- C5-1- C5-2a	Préparation épreuve CCF buffet	
	C1-1.5- C1-3.3a	Préparation épreuve CCF bar	
	C1-1.5- C1-3.4- C5-2.2a	Préparation épreuve CCF analyse sensorielle	
	C3-3.1	Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	Le dossier professionnel à l'examen
	C3-3.2a	Présenter oralement la synthèse	
		C2 buffet	
		C2 bar	
		C2 analyse sensorielle	
VACANCES D'HIVER			
Avril-Juin (11 semaines)	C3-1- C3-1.3-a	Entretien professionnel	
		CCF E22	
		Préparation à l'écrit de la pratique	
	C4-1- C5-2a	Les cartes de restaurant	
	C5-1.3a	Adopter une démarche respectueuse de l'environnement et de la qualité	
C1-3.1a	Valoriser et commercialiser Les boissons digestives		
VACANCES DE PRINTEMPS			
	C1-3.1a	Proposer au client une salade et un assaisonnement en fonction de ses attentes	
PFMP			
VACANCES D'ETE			

PFMP	
VACANCES D'ETE	

VACANCES D'ETE			
Sept-Déc (10 semaines)	C3-3.1	Synthèse des acquis	Présentation orale de l'établissement de PFMP
	C3-3.2	Bilan de la PFMP Présenter oralement une synthèse	Le dossier professionnel à l'examen
		Dossier E22	Calendrier de remise avec étapes
		Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats	
		Présenter oralement la synthèse	
	C1-1.5a	Préparation argumentation commerciale	
	C1-3.3a	Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons	Thème: animation autour des flambages
	C1-1.1 C1-3.5 C1-3.6a	VENTE Gérer les réservations individuelles et de groupe + prise de commande + ventes additionnelles	Jeux de rôles Gestion des groupes
	C3-3.5 C5-2.3	Service du vin + analyse sensorielle	Le service des vins en panier Le décantage L'analyse sensorielle d'un vin ROUGE
	C1-1.7a	Repondre aux objections et réclamations	
C5-2.3a	Analyse sensorielle produits		
VACANCES DE TOUSSAINT			
	C5-2.3 - C1-3.4a	Analyse sensorielle + accord mets et vins	
	C1-3.2a	Valoriser les espaces de vente	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du thème de Noël (décoration de la salle, support menu...) NOEL
	C1-3.2a	décoration florale	Les facteurs d'ambiance et l'aménagement de l'espace de vente autour du

Annexe C Guide d'entretien destiné aux professeurs de restaurant du lycée Pardailhan.

1. Sur le thème de l'enseignement de la sommellerie, des intentions, des outils utilisés...

- a. Depuis combien d'année enseignez-vous ? A quel niveau de classe enseignez-vous ?
- b. Enseignez-vous la partie sommellerie (analyse sensorielle, argumentation commerciale, service...) à ces classes ?
- a.c. Pour vous , qQu'est-ce que pour vous « enseigner » la sommellerie ?
- d. Sa pratique actuelle d'enseignement de la sommellerie
- b.e. Quels outils utilisez-vous dans vos enseignements en sommellerie ? (manuel...)
- f. Quels sont les savoirs, savoir-faire et savoir-être que vous souhaitez transmettre lors de vos cours de sommellerie ?
- g. Quelles sont vos intentions d'enseignement dans ce domaine ?
- c.h. Que souhaitez-vous que les élèves retiennent ?
- i. Comment il aimerait faire évoluer sa pratique d'enseignement de la sommellerie

2. Sur le thème de la prévention contre les addictions à l'alcool

- a. Que pensez-vous de l'enjeu de la prévention contre l'alcoolisme dans nos enseignements de la sommellerie ?
- b. Avez-vous déjà été confronté à des cas d'alcoolisation (plus ou moins) lors de vos séances ? si oui comment avez-vous réagit ? et si non comment penseriez-vous réagir ?
- c. Avez-vous déjà effectué de la prévention sur les risques de consommation d'alcool, lorsque vos élèves devaient manipuler de l'alcool ?
- d. Sur quel type de séance pensez- vous qu'une prévention aurait un impact sur les élève ?
- e. Pensez-vous que la prévention sur les addictions à l'alcool doit faire partie de nos enseignements en sommellerie ?

Vers quel professionnel vous tourneriez- vous pour effectuer une campagne de prévention pour nos élèves ?

1 **Annexe D Entretien Numéro 1, le 17 mars 2016 à Auch,**

2 Durée : 8min 21

3 Premier entretien avec Monsieur Herbillon Marcel professeur de restaurant

4 Vieux professeur de restaurant

5 Vieux professeur de restaurant. Alors euh on va faire la première partie sur l'enseignement
6 de la sommellerie, et la deuxième euh sur les préventions des conduites addictives. Donc
7 depuis combien d'années enseignez-vous et à quel niveau de classe aujourd'hui vous
8 enseignez ?

9 Alors depuis, j'enseigne depuis 40 ans, et j'enseigne aujourd'hui .aux premières années CAP
10 et Bac Pro.

11 Euh Enseignez-vous la partie sommellerie (analyse sensorielle, argumentation commerciale
12 et service) à ces classes là ?

13 Plus actuellement

14 Plus actuellement. Euh qu'est ce que pour vous enseignez la sommellerie ? Qu'est ce que ça
15 vous évoque pour vous d'enseigner la sommellerie,

16 Alors c'est comprendre le produit vin, euh ses origines, son intérêt au niveau de la
17 restauration. Euuuh donc et donc la capacité après de pouvoir le commercialiser. Voilà et
18 après connaitre quelles sont les richesses viticoles de notre pays.

19 Euh donc vous m'avez dit que, quelle est votre pratique actuelle d'enseignement en
20 sommellerie, vous n'enseignez pas aujourd'hui en sommellerie, euh quelle a été donc votre
21 pratique en sommellerie ?

22 Alors ça été euh donc souvent quand même enfin, alors une grande partie quand même
23 théorique puisque c'était le cru des vins à l'époque euh connaissance des vins, œnologie et
24 cru des vins ; et après en bac pro euh quand c'était le bac pro 2 ans, sur des TA, dégustation,
25 analyse sensorielle voilà, analyse sensorielle de vins

26 Euh quels outils avez-vous utilisé dans vos enseignements ?est ce que vous avez utilisé des
27 livres etc....

28 Alors euh, des livres très peu (hésitation) non, pour dire non. Des cours personnels
29 notamment en cru des vins, œnologie cru des vins, puis après pour ce qui est euh donc de
30 l'analyse sensorielle, bon bah bien sur des produits divers

31 D'accord, euh quels sont pour vous les savoirs, les savoirs faire et savoir être que vous
32 souhaitez transmettre en cours de sommellerie à vos élèves ?

33 Alors comme je disais tout à l'heure, connaissance des produits, euh (2 secondes) maîtrise
34 de la.... Alors connaissance des produits mais aussi quelles sont leur (long) leur typicité hein
35 et leur notoriété.

36 D'accord, c'est ce que vous souhaitez qu'ils retiennent en fait ?

37 Voilà hein voilà et qu'ils soient capables de les commercialiser et de faire les accords vins et
38 mets

39 Ok. Euh du coup comment aimeriez vous faire évoluer votre pratique en sommellerie,
40 comment vous l'avez fait évoluer tout au long de votre carrière ?

41 Blanc réflexion 3 secondes. Euh pas vraiment évolué parce qu'au départ c'était des bases
42 sérieuses donc bon y'a pas eu besoin de trop remédier. Non bon après l'intérêt a été qu'en
43 bac pro, de faire des pratiques des analyses sensorielles, ce qui a été un point très positif

44 Parce qu'avant vous ne pouviez pas le faire ?

45 Euh non c'était pas adapté, euh y avait pas, on n'avait pas de cours qui s'y adaptait. On le
46 faisait un peu mais c'était pas sur des, py c'était sur un échantillon moins large. Alors aussi
47 l'intérêt en bac pro ça été aussi de travailler sur les vins étrangers ; mais bon, mais le panel
48 était moins grand. Puis au début, en début de carrière quand on avait les BEP, CAP, on avait
49 rien qui était prévu pour ça.

50 C'était des TP, que des TP ou, et des techno

51 Oui des TP, TP techno donc on avait pas spécialement un cadre légal pour faire

52 C'était plus axé sur euh les techniques de restaurant,

53 Oui puis surtout c'était, oui oui oui et l'enseignement du cru des vins, de la sommellerie, du
54 cru des vins ou de l'œnologie c'était que du théorique

55 Que du théorique d'accord

56 Oui que du théorique

57 Ok alors on va passez au deuxième volet, l'intérêt c'est de confronter votre enseignement en
58 sommellerie et le thème de la prévention contre l'addiction à l'alcool chez mes jeunes. Euh
59 que pensez vous de l'enjeu de la prévention contre l'alcoolisme et les conduites addictives
60 liées à l'alcool dans nos enseignements dans la sommellerie ? Qu'est ce que vous pensez ?

61 A que, bon bah que c'est très important de les sensibiliser aux problèmes même si c'est
62 difficile de leur faire prendre conscience euh que ça peut devenir une situation euh grave et
63 dangereuse pour eux si ils sont trop liés à l'alcool. Et (long) alors après la difficulté aussi c'est
64 qu'ils ont du mal à faire la relation parce que euhhh leur consommation, quand ils ont une
65 consommation excessive elle n'est pas sur le vin mais plus sur les alcools forts,

66 Oui

67 Que le vin, donc des fois, voilà ils ont du mal à comprendre pourquoi on leur parle du vin
68 quoi et après ils ont du mal aussi à 16 ans à comprendre, comme pour la cigarette ou, ou les
69 drogues, euh bon l'intérêt immédiat.

70 Hum hum. Est-ce que vous avez déjà été confronté à des cas d'alcoolisation plus ou moins
71 lors de vos séances ?

72 Des séances jamais parce que bon on maîtrise les paramètres. Euh après lors des sorties, des
73 sorties pédagogiques on a eu effectivement a eu à intervenir avant que ça dégénère

74 Ou ça à une sortie pédagogique ?

75 Euh sur des sites de production de vins ou d'alcools

76 Ah d'accord Très bien sur quoi comme style de...

77 Notamment sur l'armagnac, visite d'un producteur d'Armagnac

78 Et comment ça s'est passé,

79 Bah c'est-à-dire que euh...bon ça c'est bien fini car je me méfiais beaucoup, hein, euh et ce
80 qui c'est passé, bah euh quand on sollicite des professionnels en général ils sont très
81 généreux ils sont prêts à faire déguster beaucoup de choses, fier et content de faire
82 découvrir leur production, et bien sur si on est pas attentif bon bah ça peut dégénérer

83 Parce que les élèves ne recrachent pas forcément,

84 Ils ne recrachent pas ou mais en plus de ça même sollicitent les camarades

85 Les verres des copains

86 Voilà les verres des camarades qui vont pas consommés

87 Et quelle a été votre réaction,

88 Et bah ça été de surveiller, d'être vigilant déjà et puis comme J'ai vu que ça pouvait
89 dégénérer j'ai mis le ola, voilà et donc j'ai subtilisé le verre etc. et demander aux
90 professionnel (rires) d'arrêter de servir ;

91 Et est ce vous avez déjà effectué vous, de la prévention sur les risques de consommations
92 excessives d'alcool lorsque vos élèves devaient manipuler de l'alcool ?

93 Un petit peu mais pas vraiment parce qu'on a pas le, sur des manipulations sur des séances
94 on a pas vraiment de risque, mais enfin si je les sensibilise quand même

95 Comment vous faites ? Ah on parle des dangers de l'alcool, voilà

96 D'accord

97 Voilà, puis qu'en plus l'école c'est pas le cadre pour en consommer, après qu'ils en
98 consomment chez eux ou dans le weekend bon bah ça admettons mais pas dans le cadre
99 scolaire

100 Est-ce, dans quels types de séances, sur quel types de séances vous pensez qu'une
101 prévention est un impact sur les élèves ?

102 Quels types de séances ?

103 C'est-à-dire TA, Techno ou TP

104 Oui bah enfin toutes, toutes enfin je pense, bon après en techno c'est peut être moins
105 évident à aborder mais surtout en TA, notamment si il y a une dégustation, une analyse
106 sensorielle, puis après en TP aussi quand même, quand ils sont au bar par exemple ou ils
107 sont en autonomie

108 Euh est ce que vous pensez que la prévention sur les addictions liées à l'alcool doit faire parti
109 de nos enseignements en sommellerie

110 Oui bien sur

111 Oui et si vous aviez à faire à et si vous aviez à un professionnel vers qui vous tournez pour
112 effectuer une campagne de prévention pour vos élèves, vous feriez appel à qui,

113 Ah notamment à l'infirmière

114 L'infirmière

115 Voila l'infirmière, après on peut faire appel aussi a des gens qui en ont été victimes de
116 l'alcoolisme, donc ca c'est marquant aussi pour eux, mais bon moi jusqu'a maintenant j'ai
117 jamais été confronté à des cas euh dramatiques, donc oui bon l'infirmière notamment voila

118 D'accord bon bah je vous remercie beaucoup

119 Je vous en prie Madame Audrey c'était un plaisir

1 **Annexe E : Entretien Numéro 2, le 17 mars 2016 à Auch,**

2 Durée : 8min 19

3 C'est bon c'est parti euh donc c'est un entretien sur le thème de l'enseignement de la
4 sommellerie, des intentions et des outils utilisés et sur le thème de la prévention sur les
5 addictions liées à l'alcool. Donc, pour commencer donc depuis d'années enseignez-vous ? Et
6 à quel niveau de classe enseignez-vous

7 J'enseigne depuis (cherche) 2004 donc depuis 12 ans et je suis, j'ai des secondes CAP au
8 terminal bac pro

9 D'accord, est ce que vous enseignez la partie sommellerie à ces classes (analyse sensorielle,
10 argumentation commerciale et service)

11 Bac pro oui

12 Euh qu'est ce que pour vous enseignez la sommellerie ?

13 La sommellerie Oui

14 Tout ce qui est de la connaissance des différents types de vins, les manières de les servir, de
15 les ouvrir et de les servir et in finé de les commercialiser, argumentation commerciale,
16 analyse sensorielle

17 Euh quelle est votre pratique actuelle d'enseignement en sommellerie? Comment vous
18 pratiquez votre enseignement ?

19 Normalement une AE, un atelier expérimental, plusieurs, ou on apprend tout ce qui est
20 ouverture des bouteilles sur des secondes, et les règles de services selon les règles
21 professionnelles, ensuite en première on commence, j'aime bien aussi commencer les
22 premières analyses sensorielles en fin de secondes, quand ils commencent à avoir un peu
23 plus de maitrises, première c'est bien de continuer et terminale hummm, on fini puisque en
24 terminale on est censé euh ils doivent censer être prêt pour l'épreuve de l'analyse
25 sensorielle des vins. Après oui, en première aussi on peut travailler sur les services

26 spécifiques, panier euh (réflexion), carafage, décantage, et refaire une pique de rappel en
27 terminale.

28 **Ok quels outils avez-vous utilisé dans vos enseignements ?des manuels, des livres...**

29 non, c'est moi qui fait mes cours, ceux sont des fiches techniques que je crée en fonction de
30 ce que je souhaite qu'ils connaissent, ça peut être des fiches de recherches fait par eux, et
31 après le matériel mis à disposition du lycée dans lequel je me trouve

32 **D'accord, euh quels sont pour vous les savoirs, les savoirs faire et savoir être que vous**
33 **souhaitez transmettre lors de vos cours en sommellerie à vos élèves ?**

34 Bah simplement, les règles essentielles de services, à savoir toutes les règles de présentation
35 et dégustation du client, les règles d'accord mets et vins pour la prise de commandes, avec la
36 vente et l'argumentaire commerciale, là on est déjà pas mal, après, après je pense que c'est
37 aussi développer leur curiosité, c'est-à-dire on commence sur un type de vins, pour l'analyse
38 sensorielle, j'aime bien commencé sur un type de vins, faire des accords originaux, essayer
39 de faire passer par le jeu, parce qu'ils n'ont pas une connaissance , les vins, c'est pas une
40 partie de plaisir

41 **Et du coup, comment...enfin... ; comment aimeriez vous faire évoluer votre pratique**
42 **d'enseignement en sommellerie ? (explications) vous avez, pour vous des axes d'évolution**

43 Des axes d'évolution, ce que j'ai voulu faire c'est développer ici euh, ça serait une carte des
44 vins sur lesquels on est des règles communes de services des vins, c'est-à-dire euhhhh
45 certains vins seront forcément servis au panier , certains autres dans des verres à Bordeaux
46 des verres à Bourgogne pour augmenter un peu la qualité, c'est des détails mais c'est des
47 trucs qui sont apprécié par les clients puis ça permet de travailler un peu avec les gamins en
48 faisant autre chose et des analyses sensorielles plus sympa, analyse sensorielles plus sympa,
49 une fois on avait fait un Maury, donc un vin doux naturel et des chocolats, ça peut être des
50 fromages avec partir d'un fromage te trouver l'accord avec le vin, partir d'un vin et partir
51 d'un plat qui va avec et des choses comme ça

52 Ok alors on va passer sur le deuxième thème, donc l'intérêt de la prévention contre
53 l'addiction à l'alcool. Euh que pensez vous de l'enjeu de la prévention contre l'alcoolisme et
54 les conduites addictives liées à l'alcool dans nos enseignements dans la sommellerie ?en
55 particulier.

56 On en parle pas tellement, en amont, ils ne sont pas intéressés particulièrement par ce
57 qu'on appellerait les produits de sommellerie c'est-à-dire si on reste sur les vins , si on est
58 on a plus le problème si on parle du produit eau de vie qu'au bar, les vins ils connaissent pas
59 donc ils sont même pas intéressés par le fait de le boire , donc la prévention contre
60 l'alcoolisme se ferait plutôt au bar

61 D'accord. Est-ce que vous avez déjà été confronté à des cas d'alcoolisation plus ou moins
62 lors de vos séances ?

63 Hummmm (réflexion), non, chez moi non. Je suis un peu parano, je ferme tous les placards

64 Ok Et oui donc pour vous, ce problème ne peut pas arriver parce euh en amont vous
65 préparez qu'ils ne peuvent pas consommer d'alcool ?

66 Oui voilà

67 Et est ce que vous avez déjà effectué vous, de la prévention sur les risques de consommations
68 excessives d'alcool lorsque vos élèves devaient manipuler de l'alcool ?

69 Non mais je parle plutôt euh (réflexion) avant qu'ils partent à leur premier stage parce que
70 quand ils sont en secondes, ils sont pas , enfin, rarement je n'ai pas eu des gamins ou j'ai pas
71 eu besoin de leur dire de faire attention à l'alcool, au premier stage je leur dit de faire
72 attention que ils seront amenés à être en contacts avec beaucoup d'alcool et de vins , et
73 donc à ce moment là il faut être capable de rester à sa place et d'être à la place du serveur ,
74 mais je pense que c'est un manque de , faudrait qu'ils apprennent à déguster plutôt, je
75 pense qu'il y a un manque, bon de notre part peut être, mettre plus le point dessus , mais
76 l'entourage familiale aussi, ya pas cette connaissance des produits

77 Est-ce, dans quels types de séances, sur quel types de séances vous pensez qu'une
78 prévention est un impact sur les élèves ?

79 Faudrait faire une co animation avec la prof de sciences appliquées , l'infirmière, et le prof
80 de restaurant , je trouve que ça peut être intéressant, peut être faire par rapport , peut être
81 faire parler des anciens des métiers de l'hôtellerie qui ont eu des problèmes d'alcoolisme,
82 maison ça facile à trouver mais je sais pas il va vouloir parler devant tout le monde (rires
83 ironiques) montrer que c'est un des problèmes récurrents dans nos métiers

84 Oui et et du coup vous avez répondu à si vous aviez à faire à et si vous aviez à un
85 professionnel, vous m'avez répondu l'infirmière, l'ancien alcoolique de la prévention

86 Ça je pense que ca pourrait bien s'ils en parleraient, ça peut être aussi un directeur de
87 restauration, qui est des problèmes d'écoulage dans son bar, on en parle de temps en temps
88 mais euhhh ya aussi le problème que les gens consomment au bar

89 Et du coup pensez vous que la prévention sur ces addictions, doit faire parti de nos
90 enseignements en sommellerie ?

91 (Moment silencieux (3 secondes) réflexion)je pense que la co animation ça serait bien,
92 parce qu'en fait c'est pas sur un enseignement c'est sur, si on leur propose , on doit et
93 censurer les éduquer pour vivre après dans la vie sociale, je pense que ça c'est pas que dans
94 nos enseignements , c'est aussi une histoire de vie de tous les jours , c'est pas pendant qu'ils
95 serviront le vins qu'ils vont avoir envie de , en plus en sommelière j'ai pas l'impression que
96 ça les attire tant que ça , ça serait peut être au niveau des bars, ou sinon ça serait de façon
97 plutôt en projet, dans la méthodologie de projet , on se baserait sur les classes avant qu'ils
98 partent en stage en secondes pour expliquer un peu la problématique , qui est la spécificité
99 de nos métier et du contact avec l'alcool

100 Super, merci beaucoup

101 Voilà

1 **Annexe F: Entretien Numéro 3, le 17 mars 2016 à Auch,**

2 Durée : 7min 12

3 Bonjour Bonjour (enjoué)

4 Ah, donc aujourd'hui l'entretien est destiné à euh à récolter des informations sur le, eu,
5 votre façon d'enseigner la sommellerie vos intentions et vos outils, les outils, pardon que
6 vous utilisez et également sur le thème de la prévention contre les addictions liées à l'alcool.

7 Donc, dans la première partie je vais vous interroger sur les enseignements de la
8 sommellerie donc du coup déjà depuis combien de temps enseignez-vous ? Et à quel niveau
9 de classe enseignez-vous

10 Pas très longtemps hein, depuis, depuis 19 ans, 19 ans. Et les niveaux bah variés, c'est parti
11 des CAP, aujourd'hui plutôt sur les bac pro, plus en terminal, en terminal et premières

12 Ok, vous enseignez la partie sommellerie (analyse sensorielle, argumentation commerciale
13 et service) à ces classes aujourd'hui,

14 Bien sur c'est incontournable, on ne peut pas faire sans dans ce métier. Pourquoi ? Parce
15 que c'est la seule chose sur lequel le restaurateur va faire du chiffres d'affaires, de la marge,
16 donc il faut qu'ils le connaissent pour le vendre

17 Euh pour vous qu'est ce que pour vous enseignez la sommellerie ?

18 Qu'est ce qu'enseignez la sommellerie. Alors déjà c'est donner, donner à l'élève le gout, le
19 gout de ce produit. Non on arrête de plaisanter. Donc c'est donner à l'élève une base de
20 connaissances sur lesquelles il puisse s'appuyer pour discuter un petit peu avec le client et
21 orienter ses choix, son choix pour la vente

22 Euh quel est votre...

23 (Coupé) à notre niveau, à notre humble de niveau de professeur de lycée professionnel
24 d'une petite section du Gers

25 Euh quelle est votre pratique actuelle d'enseignement de la sommellerie ?

26 La sommellerie. Alors actuellement, euh actuellement avec ...cette année c'est un peu
27 particulier hein, vous direz Madame Detee, on a pas trop le temps d'enseigner la
28 sommellerie. La sommellerie, nous sommes des chevaux de somme (rires). Tous (rires), donc
29 en fait on apprend à courir... (Reprise du sérieux) euh la sommellerie on leur fait découvrir,
30 un petit peu en secondes, ça c'est mes collègues, je commence moi à brancher les élèves dès
31 la première, hein leur faire, leur donner les bases de l'analyse sensorielle pour en pousser
32 quelques un sur les concours de sommellerie et les préparer à la poursuite des études,
33 justement partir en mention après le bac

34 Et quels outils utilisez-vous dans vos enseignements ?des manuels ou comment vous
35 enseignez la sommellerie, avec quels outils ?

36 Quels outils, euh quels outils...simplement notre ressenti, notre langue, euh le nez du vin qui
37 est très important. Non les livres nous les avons abandonné, on garde simplement les fiches
38 de dégustation maison (intervention de madame Detee « car nous faisons nos cours
39 Monsieur »), le nez du vin, le nez du vin et quoi d'autres comme outils, quelques vidéos,
40 pour leur montrer un vrai professionnel qui a un...

41 Quels sont pour vous les savoirs, les savoirs faire et savoir être que vous souhaitez
42 transmettre lors de vos cours en sommellerie à vos élèves ? Qu'est ce que vous souhaitez
43 que vos élèves retiennent finalement de vos cours?

44 Le plaisir avant tout. Qui qui apportent du plaisir aux clients, c'est le plus important, qu'ils
45 sourient qu'ils vendent en souriant et qu'ils évitent de vendre n'importe quoi, ya trop de
46 trucs dans ta question la

47 Euh bon. Comment aimerais tu faire évoluer ta pratique d'enseignement en sommellerie ?
48 (explications) est ce que tu verrais des axes d'évolution que tu ne fais pas aujourd'hui que tu
49 aimerais faire

50 Les soucis a l'heure actuelle c'est qu'on a un public de plus en plus jeune hein, avec cette
51 rénovation bac, ils arrivent à 14 ans la plupart, le vin ils l'ont vu pour certains à la messe,

52 uniquement avec le curée qui buvait ça, puisqu'à la maison ils n'en boivent plus. Donc déjà
53 c'est un produit qu'il faut, qui, ce n'est pas évident à leur faire découvrir et leur faire
54 apprécier. Le but du jeu c'est ça, de leur faire apprécier déjà au départ

55 Ok alors on va passez sur le thème, de la prévention contre les addictions à l'alcool. Euh que
56 pensez vous de l'enjeu de la prévention contre l'alcoolisme et les dérives liées à l'alcool dans
57 nos enseignements dans la sommellerie ?

58 Alors, nous, en général en sommellerie c'est très maitriser parce que, comme ils n'aiment
59 pas le vin ils se soulent avec de la vodka plutôt, donc on a aucuns problèmes nous en cours
60 de sommellerie mais bon en général, en général, pour ma part je fais très attention à ce
61 qu'ils recrachent et s'ils ne recrachent pas bah interdiction de, interdiction de poursuivre la
62 dégustation. Donc ça se passe de manière bonne enfant

63 Vous avez déjà été confronté à des cas d'alcoolisation plus ou moins lors de vos séances ?

64 Des séances non. Par contre lors de...de visites dans des caves là c'est un peu plus compliqué

65 Et comment vous avez réagit ?

66 Deux baffes

67 Et sinon ? Une autre réaction (rires)

68 Non non mais ce n'est pas euh comment dire euh ils étaient pas saoules les élèves mais bien
69 bien gais avant qu'on est pu le voir. Comment on a réagit bon bah en bon père de famille.
70 On évite les problèmes. On est derrière lui jusqu'à la fin pour éviter qu'il continue. J'ai pas de
71 cas en tête notoires

72 Et est ce vous avez déjà effectué de la prévention sur les risques de consommations
73 excessives d'alcool lorsque vos élèves devaient manipuler de l'alcool ?

74 Bien sur, bah lors de ma première année de titulaire, ou j'ai été inspecté par l'excellente
75 Madame Mulasi, qui est arrivé pendant mon cours et qui m'a m'a quasiment obligé à en
76 parler. Et depuis régulièrement tous les ans je, tous les ans j'en parle. Puis les dérives du

77 métier, j'ai été confronté à des barmans alcooliques. On retrouve c'est un métier ou c'est
78 assez...euh comment dire c'est assez facile de devenir alcoolique. Et je parle même pas des
79 cuisiniers

80 Sur quels types de séances vous pensez qu'une prévention est un impact sur les élèves ?

81 Plus que, qu'un autre type de séance ? C'est à dire AE, TP, Techno

82 Oui bah celle qui vient tout de suite en tête c'est l'AP pourquoi pas, avec euh plusieurs prof
83 hein, plusieurs prof qui interviennent chacun sur leur partie, des anciens alcooliques, y'en a
84 partout autour de nous,

85 Oui bon ça serait, je rebondis sur vers quel professionnel solliciteriez vous pour organiser ce
86 type de séance ?

87 Un professionnel de l'alcoolisme (rires). Non non mais un addictologue très bien quelqu'un
88 de l'hôpital. Nous on a un hôpital spécialisé a côté

89 Enfin dernière question pensez vous que la prévention sur ces addictions, doit faire parti
90 intégrale de nos enseignements en sommellerie ?

91 Totalement, totalement hein ils en entendent parler déjà à la télé, euh ils commencent à
92 conduire à 15 ans, à 15 ans donc on leur en parle, donc forcément nous on est lié à ce à ça à
93 ces boissons, forcément il faut qu'on leur en parle sinon on serait traiter d'irresponsable

94 Je vous remercie monsieur Bougues

Annexe G :Entretien numéro 4 à Toulouse le 22 mars

1

2 Durée : 9min28

3 Alors c'est parti...euh donc cet entretien est destiné euh aux professeurs de restaurant du
4 lycée Pardailhan, on va aborder deux thèmes, le thème de l'enseignement de la
5 sommellerie, des intentions et des outils que vous utilisez, et un thème sur la prévention
6 contre les conduites addictives liées à l'alcool. Déjà depuis combien d'années enseignez vous
7 et à quel niveau de classe enseignez vous aujourd'hui ?

8 C'est ma première année d'enseignement, j'enseigne à des CAP en première année et à des
9 premières Bac Pro

10 Est ce que vous enseignez la partie sommellerie (analyse sensorielle, argumentation
11 commerciale et service) à ces classes là ?

12 Oui on a commencé à aborder le sujet de l'analyse sensorielle avec les CAP et ça en
13 plusieurs cours et avec les premières on a fait juste un atelier de découverte et dans le
14 cadre des TP le service du vin

15 Euh qu'est ce que pour vous enseignez la sommellerie ?

16 Enseigner la sommellerie c'est donner des bases déjà professionnelles, pour le service et
17 puis des bases quand même technologiques sur les savoirs et les connaissances. Donc euh
18 connaître un petit peu les cépages, surtout les régions et savoir réaliser un accord mets et
19 vin

20 Euh quelle est votre pratique actuelle d'enseignement en sommellerie? Qu'est ce que vous
21 faites, vous m'avez parlé des analyses sensorielles, des ateliers de découverte en TP,
22 comment vous faites concrètement ?

23 Alors en technologie l'analyse sensorielle même si on déborde un peu sur un cadre du coup
24 plutôt apprentissage presque TA, ça c'est la découverte des CAP pour essayer de les
25 intéresser faire le lien avec la technologie pure c'est-à-dire les vinifications qu'ils ont du mal
26 à intégrer. Et avec les premières on a un moment d'atelier expérimental et de TP courts qui

27 nous permet d'expérimenter plus le service du vin par contre ils ont déjà eu quelques bases
28 en secondes sur les vinifications et normalement les accords possibles avec les mets et vins

29 Ok quels outils avez-vous utilisé dans vos enseignements ? est ce que vous utilisez des
30 manuels, des livres....

31 Manuels, plus pour moi pour savoir comment orienter et gérer mon cours. Par contre pour
32 eux c'est le nez du vin, c'est éventuellement une bouteille de vin, des verres et sceau pour
33 faire une ouverture de bouteille et lire une étiquette. Et dans le cadre purement de l'analyse
34 sensorielle, on a utilisé des supports papiers, c'est-à-dire, bah euh la découverte du nez, la
35 vue et la bouche

36 Quels sont pour vous les savoirs, les savoirs faire et savoir être que vous souhaitez
37 transmettre lors de vos cours en sommellerie à vos élèves ?

38 savoirs bah alors les bases de la vinification qu'ils sachent qu'un vin rouge n'est pas vinifié
39 comme un vin blanc ou en encore comme un VDN, les confusions peuvent être nombreuses
40, ils n'ont que 15 ans mes élèves, entre 15 et 18 ans donc euh la connaissance du vin ils en
41 ont très très peu même le gout ils ont, ils aiment pas vraiment, ils connaissent pas vraiment
42, ils voient leur parents, ils essaient de s'y intéresser mais c'est encore très timides. Les outils
43 euh après

44 Qu'est ce que vous souhaitez concrètement qu'ils retiennent ?

45 Silence réflexion 3 secondes. Moi je travaille plus dans la relation client, donc je veux surtout
46 qu'ils arrivent à avoir un vocabulaire pour transmettre leur passion et apporter un conseil
47 aux clients, tout en restant vraiment dans le cadre du service c'est-à-dire souriants, polis et
48 professionnels

49 Et comment aimerais tu faire évoluer ta pratique d'enseignement en sommellerie ?
50 (explications) est ce que tu verrais des axes d'évolution des choses que t'aimerais mettre en
51 place lors de tes séances

52 Plus d'ateliers expérimentaux, c'est vrai que moi j'ai des TP courts, qui sont presque des TP
53 longs et normalement un moment d'atelier expérimental qui est largement oublié puisqu'on
54 est un soutien aux terminales. Donc plus d'atelier expérimental, pour leur faire comprendre
55 le lien entre la technologie et la pratique, et pourquoi pas susciter des passions et des
56 projets de carrières avec une mention sommellerie puisque c'est quand même le cœur de
57 métier quasiment le vin dans le restaurant c'est un poste très important notamment au
58 niveau du chiffre d'affaires. Et même au niveau de la relation client, le client aime bien se
59 laisser guider, être conseiller, même si il a des idées, voilà on peut s'amuser à proposer
60 d'autres choses et puis voilà la relation avec les fournisseurs est très très intéressante

61 Ok alors on va passer sur le deuxième thème, c'est-à-dire la prévention contre les addictions
62 liées à l'alcool. Que pensez-vous de l'enjeu de la prévention contre l'alcoolisme dans nos
63 enseignements de la sommellerie ?

64 Hyper important, euh alors, bon pour moi les jeunes m'ont même posé la question dans le
65 cadre d'un cours de technologie, ça faisait référence à un retour de, de stage. Et ma classe
66 de première m'a clairement demandé ce que je pensais euh bah de l'alcool, si j'avais déjà vu
67 et même de la drogue. Donc, donc on a pris un gros quart d'heure 20 minutes pour, bah
68 pour qu'ils me posent leurs questions et qu'on recentre un petit peu la problématique, c'est-
69 à-dire que l'alcool, le vin, la découverte, la vente c'est bien, par contre l'addiction c'est un
70 vrai problème. Ça n'a pas lieu d'être dans le cadre professionnel, on n'a pas le droit de
71 consommer dans le cadre de la profession et parce qu'aussi c'est lié à un vrai danger, quand
72 on commence on peut pas s'arrêter. Donc on en a vraiment parlé ouvertement. Pas
73 vraiment dans le cadre des TP

74 Est-ce que vous avez déjà été confronté à des cas d'alcoolisation plus ou moins lors de vos
75 séances ?

76 Pas lors des séances, mais savoir que les jeunes sortaient après le TP, oui je sais.

77 Après le TP ?

78 Oui

79 Ils allaient

80 Parfois en soirée, c'est arriver la semaine passée, avec les terminales, mais je crois que c'est
81 lié à un vendredi spécial, le dernier vendredi des 100 jours avant le bac pro

82 Le big Friday ? D'accord. Et sinon, si tu avais un cas d'alcoolisation pendant tes TP, comment
83 tu penses que tu aurais réagit ?

84 Réflexion 3 secondes. Bah euh apparemment c'est infirmerie. C'est envoyer l'élève à
85 l'infirmerie parce qu'il est non seulement dangereux pour lui-même mais aussi pour les
86 autres. Et en plus il est perturbateur donc c'est pas la peine de garder un élève qui sera
87 difficile à gérer. Donc infirmerie

88 Et est ce tu as déjà effectué vous, de la prévention sur les risques de consommations
89 excessives d'alcool lorsque tes élèves devaient manipuler de l'alcool ?

90 Silence 3 secondes. Pas vraiment, pas pas. Je leur dis. Parfois ya le moment dans le TP ou il
91 ya un élève qui est forcément mis au bar, et que, quand ils font un cocktail création, ils le
92 goutent et ils savent que je suis vigilante, euh sur la façon dont ils goutent. Donc c'est à la
93 paille et euh si jamais je vois qu'ils commencent à vider le verre, j'interviens. Donc ils savent,
94 ils savent que naturellement j'aime pas ça.

95 Et sur quels types de séances, penses tu qu'une prévention est un impact sur les élèves plus
96 que sur d'autres séances?

97 L'AP mais pour moi le TP est assez bien. Toutes les séances, moi je vois qu'ils m'ont même
98 posé la question en techno donc, à partir du moment où l'on parle du vin, oui on parle de la
99 vente mais faut aussi parler des limites... parce que ya les limites pour l'élève, parce qu'en
100 plus on a des élèves qui sont mineurs, mais ya les limites pour le client parfois aussi, donc,
101 donc en parler oui ça me semble normal

102 Et est ce que tu penses que la prévention sur ces addictions liées à l'alcool, doit faire parti de
103 nos enseignements en sommellerie ?

104 Oui

105 Et enfin, dernière question vers quels professionnels tu te tournerais pour effectuer une
106 campagne de prévention pour tes élèves ?

107 professionnel de santé, bon dans le cadre du lycée déjà l'infirmière , elle me semble tout
108 indiquée, après peut être, pourquoi pas travailler en pluridisciplinarité avec, bon bah, les
109 sciences, puisque eux aussi ils abordent un petit peu, bon, pas la vinification mais la
110 fermentation, et pour avoir vu des vidéos sur You tube justement liées à la fermentation
111 dans l'apprentissage des sciences , euh bah ils parlent du vin donc pourquoi pas faire
112 intervenir des jeunes scientifiques entre guillemet auprès de nos élèves , décrypter
113 ensemble la fermentation, et voilà les problèmes qui peuvent être liés, voilà la santé

114 Super, merci beaucoup

115 Avec plaisir Melle Maizie

Sondage sur l'alcoolémie chez les jeunes.

Êtes-vous:

- Une femme.
- Un homme.

Consommez vous de l'alcool ?

- Oui.
- Non.

Si oui :

- Plus d'une fois par semaine.
- 1 fois par semaine.
- 1 fois par mois.

A quelle âge avez-vous commencé à boire ?

- 9-10 ans.
- 10-11 ans.
- 12-13 ans.
- 14-15 ans.
- 16-17 ans.

Pour quelle occasion buvez-vous de l'alcool ?

- Fête.
- Événement.
- Familiale.
- Au lycée.
- Pour s'amuser.
- Pour oublier ses problèmes.
- Aucune occasion.

Autres: _____

Quel type d'alcool buvez vous:

- Alcool fort (Vodka, Whisky...)
- Alcool à faible degrés (Malibu, Bière, Panaché)
- Les deux.

Associez-vous l'alcool à des jeux en soirée? (Cap ou pas cap, le 21)

- Oui.
- Non.

En soirée, avez-vous besoin de l'alcool pour vous amuser ?

- Oui.
- Non.

Vous sentez vous dépendant(e) de l'alcool ?

- Oui.
- Un peu.
- Non.

Annexe H : questionnaire délivré à 20 élèves de bac pro hôtellerie restauration en partenariat avec la filière sanitaire et sociale

TABLE DES FIGURES

Figure A: nombre d'inscrits en hôtellerie restauration à la rentrée 2014	16
Figure B: origine des élèves entrants en Bac Pro et CAP	16
Figure C: consommation de boissons alcoolisées chez les 13-20 ans.....	20
Figure D: consommation des spiritueux chez les 13-20 ans	20
Figure E: Schéma de la transposition didactique	28
Figure F: répartition en heure des enseignements de la sommellerie en Bac Professionnel services et commercialisation	34
Figure G : Répartition en heures et type de séances consacrées à la sommellerie.....	34
Figure H: structure générale d'un entretien	45
Figure I: la motivation des enseignants dans l'évolution des pratiques en fonction de leur ancienneté	59

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	5
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	9
PARTIE 1. REVUE DE LITTÉRATURE	12
Chapitre 1. Les Adolescents et l'alcool, quelles relations et quelle histoire ?	13
1. De l'étude sociologique des adolescents.....	13
1. 1. Qui sont les adolescents.....	13
1. 2. Les particularités des adolescents en lycée professionnel ?	16
2. ...aux statistiques sur leur consommation d'alcool.....	19
2. 1. Les premiers rapports avec l'alcool.....	19
2. 2. Quels types d'alcool consomment-ils ?.....	20
2. 3. « Le binge drinking », une tendance chez les lycéens qui perdure. Quels sont les contextes dans lesquels ils consomment de l'alcool ?	21
3. Les premières addictions commencent –elles au lycée ?	22
3. 1. De quel type d'addictions parle t-on en lycée professionnel ?	23
3. 2. Les addictions à l'alcool : quelles conséquences chez l'adolescent ?	24
Chapitre 2. Les savoirs à enseigner dans les lycées hôteliers, focus sur l'enseignement des vins en Bac Pro Services et Commercialisation	26
1. Du savoir à enseigner au savoir enseigné	26
1. 1. Qu'est-ce que le savoir à enseigner pour les enseignants ?	27
1. 2. La transposition didactique	28
2. Le « savoir boire » comme savoir à enseigner	30
2. 1. Le « savoir boire » d'après Guy GARO.....	30
2. 2. Les diplômes et les référentiels concernés par le savoir boire	31
3. Focus sur l'enseignement de la sommellerie en bac pro services et commercialisation	33
3. 1. Le volume d'heure consacré à l'enseignement du vin	33
3. 2. Les types de séances proposées	35
3. 3. Les manuels à disposition des enseignants.....	38
CONCLUSION DE LA REVUE DE LA LITTÉRATURE ET PISTES DE RÉFLEXIONS	40
PARTIE 2. ÉTUDE EMPIRIQUE : LES ENSEIGNANTS AU CŒUR DE MA RECHERCHE. COMMENT GÈRENT-ILS LES SAVOIRS À ENSEIGNER DANS LE VIN EN INCORPORANT DE LA PRÉVENTION SUR LES ADDICTIONS DES ÉLÈVES ?	42

Chapitre 1. Réflexion et construction de l'étude	44
1. Création du guide d'entretien.....	44
2. Sélection du panel.....	46
3. La mise en place des entretiens semi directifs	47
3. 1. La prise de rendez-vous :.....	47
3. 2. Les entretiens semi directifs	48
 Chapitre 2. Rapport et traitement analytique des entretiens semi directifs	49
1. Méthodologie du traitement des informations	49
2. Phase d'analyse des entretiens semi directifs à partir du tableau de synthèse	57
2. 1. L'enseignement de la sommellerie, savoirs à enseigner et axes d'évolution des pratiques des enseignants	57
2. 2. Profil des élèves un frein dans l'enseignement de la sommellerie	60
2. 3. Le bar et les sorties scolaires sources de dangers plus accrues qu'en séances sur la sommellerie	61
2. 4. La prévention : importante mais pas anticipée dans la construction des séances en sommellerie	63
2. 5. Les projets en co-animation : des campagnes de préventions plus pertinentes	64
 CONCLUSION : CONFRONTATION DE L'ÉTUDE QUALITATIVE ET DE LA REVUE DE LITTÉRATURE	66
 PARTIE 3. VALIDATION DE LA QUESTION DE RECHERCHE ET MISE EN AVANT DES PRÉCONISATIONS SUR LE SUJET TRAITÉ	70
 Chapitre 1. Réponse la question de recherche.....	72
1. La prévention contre les addictions, une préoccupation des enseignants.....	72
2. Cependant elle ne fait pas partie intégrante de leur construction de séances en sommellerie	73
3. Les campagnes de prévention seraient plus pertinentes dans le cadre de projets et non uniquement en cours de sommellerie.....	74
 Chapitre 2. Préconisations mises en place et en projet	75
1. Campagne de prévention sur tous les enseignements en hôtellerie restauration en partenariat avec les filières sanitaires et sociales	75
2. L'interdisciplinarité au service de la prévention des conduites addictives.....	79
3. Le « savoir-boire » : acte de prévention pendant une séance d'analyse sensorielle Focus et l'importance de recracher	82
4. Une journée autour de l'alcoolisme : la santé, la sécurité, les professionnels du métier et d'anciens alcooliques réunis le même jour	84
 CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE	90
 CONCLUSION GÉNÉRALE	92
 BIBLIOGRAPHIE	94

TABLE DES ANNEXES	97
TABLE DES FIGURES	122
TABLE DES MATIÈRES.....	123
RÉSUMÉ.....	126

RÉSUMÉ

Les Lycéens en hôtellerie restauration ont un profil particulier. Issus des milieux les moins favorisés, leur orientation se détermine avec un circuit d'études courtes. Ces inégalités sociales se retrouvent également dans leur socle de connaissances en matière de culture des vins et spiritueux. Nombreux sont ceux qui ne connaissent l'alcool qu'avec des conduites d'ivresses les conditionnant dans une dérive. Les enseignants, doivent apporter un savoir sur les vins, indispensable à leur futur métier, ils utilisent pour cela différentes méthodes et outils. Le « savoir boire » est un savoir enseigné incontournable dans le bac professionnel services et commercialisation. À ce titre, la prévention contre les addictions liées à l'alcool paraît être un élément pris en compte par les enseignants en restaurant en cours de sommellerie, mais ne faisant pas partie intégrante d'une préparation en amont. Il apparaît que la prévention doit se faire sur tous les enseignements liés aux boissons alcoolisées. Les actes de prévention peuvent s'effectuer de manières diverses et variées au sein des établissements pour sensibiliser les élèves aux dangers de l'alcool.

Mots clefs: conduites addictives, alcool, lycéens, enseigner les vins, savoir boire, prévention.

The High school students in hotel business restoration have a particular profile. Stemming from the least favored circles, their orientation is determined with a circuit of short studies. These social inequalities also find themselves in their core knowledge regarding culture of wines and spirits. Many are those who know the alcohol with conducts of drunkenness conditioning them in a drift. The teachers, in the face of them have to bring knowledge on the culture of wines, essential to their future job, they use for it various methods and tools. "To know of drink" is an inescapable taught knowledge in the vocational high school diploma services and marketing. As such, the prevention of the bound addictions alcoholic adorned to be an element taken into account by the teachers by restoring in the course of sommellerie but not making party integral of a preparation upstream. It seems that the prevention has to be made on all the teachings bound to alcoholic drinks. The acts of prevention can be made of manners diverse and varied within establishments to make sensitive the pupils in the dangers of the alcohol

Keywords: addictive behaviors, alcohol, students, teacher wines and spirit, know of drink, prevention.