



**ACADÉMIE  
DE LYON**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Note d'information

Lyon,

Le 20 octobre 2022

**Il n'y a pas d'adaptation aux principes de la laïcité. Si vous êtes en difficulté, il faut en parler à votre chef d'établissement qui ouvrira un dialogue avec l'élève et les parents.**

**Ouvrir le dialogue avec les élèves n'a donc pas pour but d'aménager une partie des textes en vigueur, mais vise à leur faire saisir le sens et les finalités des textes qui régissent le fonctionnement du système éducatif laïque.**

### **Objet : Rappels de quelques principes de la Charte de la Laïcité à l'École**

La laïcité interdit à quiconque de se prévaloir de ses croyances religieuses pour s'affranchir des règles communes régissant les relations entre collectivités publiques et particuliers. La loi démocratique prime les lois religieuses.

Comme le dit bien l'article 6 de la Charte de la laïcité à l'École,

*« la laïcité de l'École offre aux élèves les conditions pour forger leur personnalité, exercer leur libre arbitre et faire l'apprentissage de la citoyenneté. Elle les protège de tout prosélytisme et de toute pression qui les empêcheraient de faire leurs propres choix ».*

*Mais aussi les articles 12 et 13 :*

**12.** *Les enseignements sont laïques. Afin de garantir aux élèves l'ouverture la plus objective possible à la diversité des visions du monde ainsi qu'à l'étendue et à la précision des savoirs, aucun sujet n'est a priori exclu du questionnement scientifique et pédagogique.*

**13.** *Nul ne peut se prévaloir de son appartenance religieuse pour refuser de se conformer aux règles applicables dans l'École de la République. ... Dans les établissements scolaires publics, les règles de vie des différents espaces, précisées dans le règlement intérieur, sont respectueuses de la **laïcité***

Les lois, comme les décrets et les circulaires ministérielles s'imposent à tous et ne peuvent faire l'objet **d'aucune négociation tendant à les aménager**. S'il importe d'expliquer et d'explicitier le sens de ces dispositions, leur non-respect expose l'élève à des sanctions.

Un vademécum « la Laïcité à l'école » disponible sur Eduscol se propose de donner des outils aux personnels de l'éducation nationale pour l'ensemble des établissements scolaires publics de tous les degrés.

Dès l'identification d'une difficulté particulière, l'équipe académique Valeurs de la République peut être sollicitée en appui des réflexions menées par le chef d'établissement, le directeur d'école et les

équipes éducatives. Un de ses membres peut intervenir auprès des personnels, des parents, ou encore des élèves.

Pour les chefs d'établissement et les IEN, l'équipe académique peut être saisie principalement selon deux modalités : par une adresse de courriel académique créée spécifiquement [eavr@ac-lyon.fr](mailto:eavr@ac-lyon.fr) et par l'application « Faits établissements ».

Le chef d'établissement, et /ou l'IEN instaurent des moments d'échanges entre les personnels pour :

- **Identifier** les situations et les réponses appropriées à leur apporter ;
- **Renforcer** les pratiques d'analyse ;
- **Consolider** les attitudes professionnelles.

Le second alinéa de l'article L. 141-5-1 dispose que « *le règlement intérieur rappelle que la mise en œuvre d'une procédure disciplinaire est précédée d'un dialogue avec l'élève* ». Il illustre ainsi la volonté du législateur de faire en sorte que la loi soit appliquée avec le souci de convaincre les élèves du sens du principe de laïcité. Il souligne que la priorité doit être donnée au dialogue et à la pédagogie. Ce dialogue n'est pas une négociation et ne saurait justifier une dérogation à la loi.

Dans le cas d'un comportement contradictoire avec la laïcité, il revient au chef d'établissement ou à l'IEN, d'engager le dialogue avec l'élève et ses parents. Cet échange a pour but de fonder le respect de la loi sur une compréhension partagée du projet de l'École républicaine, la liberté de conscience et une volonté commune de réussite. Afin d'apaiser la situation et de faire respecter la loi, le responsable institutionnel rappelle :

- La teneur de la loi, les règles et les valeurs de l'école républicaine ;
- L'objectif commun d'éducation, de réussite et de bien-être de l'élève dans le cadre de l'École de la confiance ;
- Le fonctionnement de l'école ou de l'établissement ;
- Le sens de la laïcité, son bien-fondé et sa dimension civique.

L'équipe académique Valeurs de la République peut être mobilisée dans cette phase.

L'issue du dialogue permet d'apprécier si l'élève a évolué dans sa compréhension du principe de laïcité à l'école et dans sa disposition à le respecter.

- Si l'élève persiste à méconnaître l'interdiction posée par la loi, il s'expose à une sanction disciplinaire qui peut aller jusqu'à l'exclusion définitive de l'établissement au terme de la procédure engagée devant le conseil de discipline.

## I. Les enseignements en hôtellerie restauration :

Les formations dans les filières de l'hôtellerie restauration abordent de nombreuses compétences métiers :

Toucher les aliments, préparer, goûter et rectifier les productions, remettre les locaux en état, préparer, servir toutes sortes de boissons, communiquer avec les personnels et les clients sont des compétences incontournables de la formation. Les élèves en phase d'orientation doivent être informés de ces éléments.

Durant la formation, dans le cas d'un comportement contradictoire avec la laïcité, les incidents doivent être signalés au chef d'établissement.

## 1. Bac Pro Cuisine

### a) Extraits du référentiel

**C1-3.4** Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs dans la conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en autonomie complète.

- Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...).
- Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications. (Cela suppose une étape : goûter)

**C1-2.3** Tailler, découper dans la conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...).

- Appréciation et rectification si besoin des fabrications. (Cela suppose de goûter).

### b) Extraits d'une épreuve d'examen

Epreuve de pratique professionnelle : le menu est imposé

Epreuve pratique, d'une durée de quatre heures, y compris les phases de nettoyage, de désinfection et de remise en état des locaux.

Cette partie permet au candidat de mettre en œuvre les techniques professionnelles et de réaliser toutes les préparations nécessaires à la commande.

Un commis, inscrit en formation de baccalauréat professionnel cuisine (hors année de terminale) ou en formation de CAP cuisine est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve.

En fonction des indications horaires données au cours de la première partie, le candidat aidé de son commis assure l'envoi des mets.

Le candidat procède ensuite à l'évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d'une grille mise à sa disposition, et la remet au jury.

## 2. Bac pro commercialisation et service en restauration

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

### a) Extraits du référentiel

**C1-3.3** Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons

- Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets
- L'identification de la classification des vins
- La définition de l'œnologie
- La caractérisation des étapes de la vigne
- La caractérisation de l'élevage et de la conservation des vins
- La classification des cocktails
- L'identification des modes d'élaboration de trois cocktails classiques par catégorie : élaboration en direct, au shaker, au verre à mélange, au Blender

## *b) Extrait d'une épreuve d'examen*

**Atelier bar**, 20 points, 30 minutes maximum :

- 1ère partie : parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen, le candidat indique au jury le cocktail qu'il se propose de réaliser. Il complète et valorise la fiche technique correspondante (4 points)
- 2ème partie : le candidat réalise le cocktail pour deux personnes. Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base (8 points)
- 3ème partie : le candidat assure le service du cocktail aux membres du jury, mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale (8 points)

## **B. CAP**

### **1. CAP CUISINE**

#### *a) Extrait du référentiel*

#### **Compétence 4 :**

Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

- Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ;
- Contrôler la qualité gustative tout au long de la production.

#### **Compétence 5 :**

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire.

#### **Autonomie et responsabilité :**

- Autonome dans la bonne exécution des tâches ;
- Responsable de l'autocontrôle de son travail.

#### *b) Extrait d'une épreuve*

Dans le cadre d'une situation professionnelle de production, le candidat peut être amené à :

- Contrôler ses denrées ;
- Réaliser les techniques préliminaires ;
- Cuisiner ;
- Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région ;
- Dresser ses préparations culinaires ;
- Évaluer la qualité de ses préparations culinaires ;
- ...

Recettes imposées

### **2. CAP CHSR**

#### *a) Extrait du référentiel*

#### **Compétence 5 :**

Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer les prestations et son suivi dans un objectif de satisfaction du client

- Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits déjeuners, dîners, pause-séminaire... ;
- Mettre en œuvre des techniques de préparation et de service devant les clients
- Réapprovisionner (office, cave du jour...) ;

### **Autonomie et responsabilité :**

- Autonomie dans la bonne exécution des tâches

#### *b) Extrait d'une épreuve*

Dans le cadre d'une situation professionnelle imposée, assurer le service, le suivi et le débarrassage des petites déjeuners, déjeuners, dîners, pause séminaire

- Mettre en œuvre les techniques de préparation et service devant le client
- Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons
- Technique :
- Flamber
- Trancher des pièces de viande
- Préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur apéritifs, vins, bières, cocktails au verre...
- Préparer une assiette de charcuterie
- Préparer et présenter des produits de restauration minute (sandwiches, croque-monsieur, hot-dog, quiches, pizzas, pâtisserie...)

## **II. Cadre juridique**

### **A. Articles L. 511-1 et R. 511-11 du Code de l'éducation**

Les élèves doivent accomplir les travaux écrits et oraux qui leur sont demandés par les enseignants, respecter le contenu des programmes et se soumettre aux modalités de contrôle des connaissances qui leur sont imposées.

Les élèves ne peuvent se soustraire aux contrôles et examens de santé organisés à leur intention

### **B. Circulaire du 18 mai 2004**

Relative à la mise en œuvre de la loi n° 2004-228 du 15 mars 2004 encadrant, en application du principe de laïcité, le port de signes ou de tenues manifestant une appartenance religieuse dans les écoles, collèges et lycées publics.

L'obligation d'assiduité qui incombe aux élèves (article L. 511-1 du Code de l'éducation) implique notamment qu'ils doivent accomplir tous les travaux écrits et oraux qui leur sont demandés par les enseignants et respecter le contenu des programmes (article R. 511-11 du Code de l'éducation).

Les élèves n'ont pas le droit de s'opposer à un enseignement en raison de leurs convictions religieuses.

Ils ne peuvent pas non plus, au nom de considérations religieuses ou de toute autre considération, contester le droit d'un professeur, parce que c'est un homme ou une femme, d'enseigner certaines matières, ou encore le droit d'une personne n'appartenant pas à leur confession de faire une

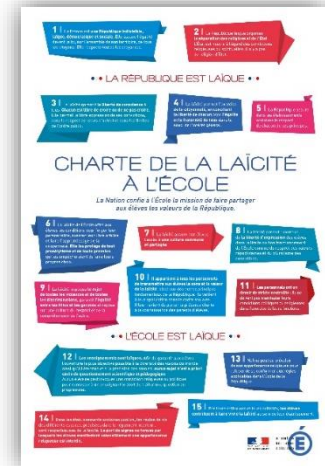
présentation de tel ou tel fait historique ou religieux, ni refuser de visiter certains monuments ou d'étudier certaines œuvres en éducation musicale et en arts plastiques.

Pour l'hôtellerie et la restauration, ils ne peuvent contester le référentiel, ses exigences, les épreuves d'examen.

### C. Charte de la laïcité

NOR : MENE1322761C, Circulaire n° 2013-144 du 6-9-2013, MEN - DGESCO B3-MDE

La Charte de la laïcité à l'École, dont le texte est annexé à cette circulaire, a été élaborée à l'intention des personnels, des élèves et de l'ensemble des membres de la communauté éducative. Dans un langage accessible à tous, cette Charte explicite les sens et enjeux du principe de laïcité à l'École, dans son rapport avec les autres valeurs et principes de la République. Elle offre ainsi un support privilégié pour enseigner, faire partager et faire respecter ces principes et ces valeurs.



Les articles 12 et 13 précisent le cadre à tous :

**12.** Les enseignements sont laïques. Afin de garantir aux élèves l'ouverture la plus objective possible à la diversité des visions du monde ainsi qu'à l'étendue et à la précision des savoirs, aucun sujet n'est a priori exclu du questionnement scientifique et pédagogique.

**13.** Nul ne peut se prévaloir de son appartenance religieuse pour refuser de se conformer aux règles applicables dans l'École de la République. ... Dans les établissements scolaires publics, les règles de vie des différents espaces, précisées dans le règlement intérieur, sont respectueuses de la **laïcité**

Charte de la laïcité : <https://urlz.fr/ebMb>

### D. Vadémécum : La laïcité à l'école



L'objectif de ce vadémécum est de donner des outils aux personnels de l'éducation nationale pour que l'ensemble des établissements scolaires publics de tous les degrés d'enseignement reste à l'abri de toute manifestation de propagande. Comme l'écrivait déjà Jean Zay, ministre de l'Éducation nationale et des Beaux-Arts, dans sa circulaire de mai 1937: «Aucune forme de prosélytisme ne saurait être admise dans les établissements. Je vous demande d'y veiller avec une fermeté sans défaillance ».

Vadémécum sur la laïcité :

<https://eduscol.education.fr/document/1609/download>

**PINOT Astrid**  
**IEN Economie gestion**  
**En charge de la filière Hôtellerie Restauration**