



## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>14440</b>	<b>De M. Jean-Charles Larssonneur ( Non inscrit - Finistère )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Éducation nationale, jeunesse, sports, jeux Olympiques et Paralympiques		<b>Ministère attributaire</b> > Éducation et jeunesse
<b>Rubrique</b> >enseignement technique et professionnel	<b>Tête d'analyse</b> >Changements de référentiels dans les formations initiales relatives à la cuisine	<b>Analyse</b> > Changements de référentiels dans les formations initiales relatives à la cuisine.
Question publiée au JO le : <b>23/01/2024</b> Réponse publiée au JO le : <b>19/03/2024</b> page : <b>2204</b> Date de changement d'attribution : <b>09/02/2024</b>		

### Texte de la question

M. Jean-Charles Larssonneur attire l'attention de Mme la ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse, des sports et des jeux Olympiques et Paralympiques sur les changements de référentiels dans les formations initiales relatives à la cuisine. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « climat et résilience » prévoit en son article 253 que les formations continues et initiales relatives à la cuisine doivent, à partir d'août 2023 au plus tard, intégrer dans leurs référentiels des modules sur les bénéfices en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine. Cependant, il semblerait que les baccalauréats professionnels Cuisine, une des principales filières de formation de nouveaux cuisiniers, ne fassent pas partie des formations concernées. Or, face non seulement aux préoccupations environnementales et de santé mais aussi à la demande croissante des clients et consommateurs, il est indispensable que les futurs cuisiniers soient formés aux bienfaits de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine et à la préparation de plats à base de protéines végétales. Il souhaite donc savoir si les référentiels des baccalauréats professionnels Cuisine seront également modifiés pour inclure ces nouveaux modules.

### Texte de la réponse

Le guide d'accompagnement pédagogique « Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable » a été publié par le ministère chargé de l'Éducation nationale et de la Jeunesse en septembre 2022. Son objectif est de faire évoluer la formation initiale en restauration en réponse aux évolutions législatives (lois EGAlim 1 et 2, loi AGECE et loi Climat et Résilience) et au programme national nutrition-santé. Sous la supervision de la direction générale de l'enseignement scolaire et de l'inspection générale de l'éducation, du sport et de la recherche, il a été rédigé par un groupe de travail composé d'un inspecteur de l'éducation nationale, de professeurs de l'éducation nationale et d'experts du ministère chargé de l'agriculture, du ministère chargé de la santé et du conseil national de la restauration collective. Ce guide de formation est destiné aux équipes pédagogiques des lycées hôteliers et aux formateurs en restauration qui préparent au baccalauréat professionnel « Cuisine » et au CAP « Cuisine ». Il est diffusé notamment sur le site pédagogique national de référence de la filière hôtellerie-restauration ([https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/guide\\_pedagogique\\_former\\_en\\_alimentation\\_durable.pdf](https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/guide_pedagogique_former_en_alimentation_durable.pdf)) et lors des formations en



académie. Il précise les champs technologiques à renforcer dans la formation et propose des ateliers expérimentaux, travaux pratiques, idées de chefs d'œuvre et supports pédagogiques notamment sur la diversification des sources de protéines en alimentation humaine et la préparation de plats à base de protéines végétales. En outre, pour permettre la certification de ces nouvelles compétences développées lors des formations au baccalauréat, les baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et services en restauration » seront renouvelés intégralement à partir de 2024. Les renouvellements prendront en compte les enjeux liés à l'alimentation durable. Les organisations professionnelles - l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) et le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) - se sont engagées à présenter une note d'opportunité début 2024. Les autres diplômes de formation en cuisine, BP « Arts de la cuisine », CAP « Cuisine », BP « Arts du service et commercialisation en restauration » et CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » ont été renouvelés en 2023 pour une entrée en formation à la rentrée scolaire de septembre 2024.