



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

**Patrimoines, Métiers d'Art
et Tourisme**
Centre-Val de Loire

UT
université
de **TOURS**


**RÉGION ACADÉMIQUE
CENTRE-
VAL DE LOIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



PRÉSENTATION DU CAMPUS PATMAT

E H C V L

Écoles Hôtelières Centre-Val de Loire

Olivet, le 17 septembre 2021



**BANQUE des
TERRITOIRES**



Opération soutenue par l'État dans le cadre du volet Territoires d'Innovation Pédagogique du Programme d'investissements d'avenir, opéré par la Caisse des Dépôts





I. CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATION, UN CADRE NATIONAL ETABLI

2013 lancement du label national « **Campus des métiers et des qualifications** » : *un réseau d'acteurs* du monde économique et de la formation **qui travaillent ensemble pour développer des formations centrées sur un secteur économique à fort impact territorial**

2018 introduction du label « **excellence** » pour distinguer les **Campus qui présentent des enjeux particuliers** en termes de :
Innovation pédagogique | **Attractivité territoriale** | **Recherche** | **Rayonnement international**

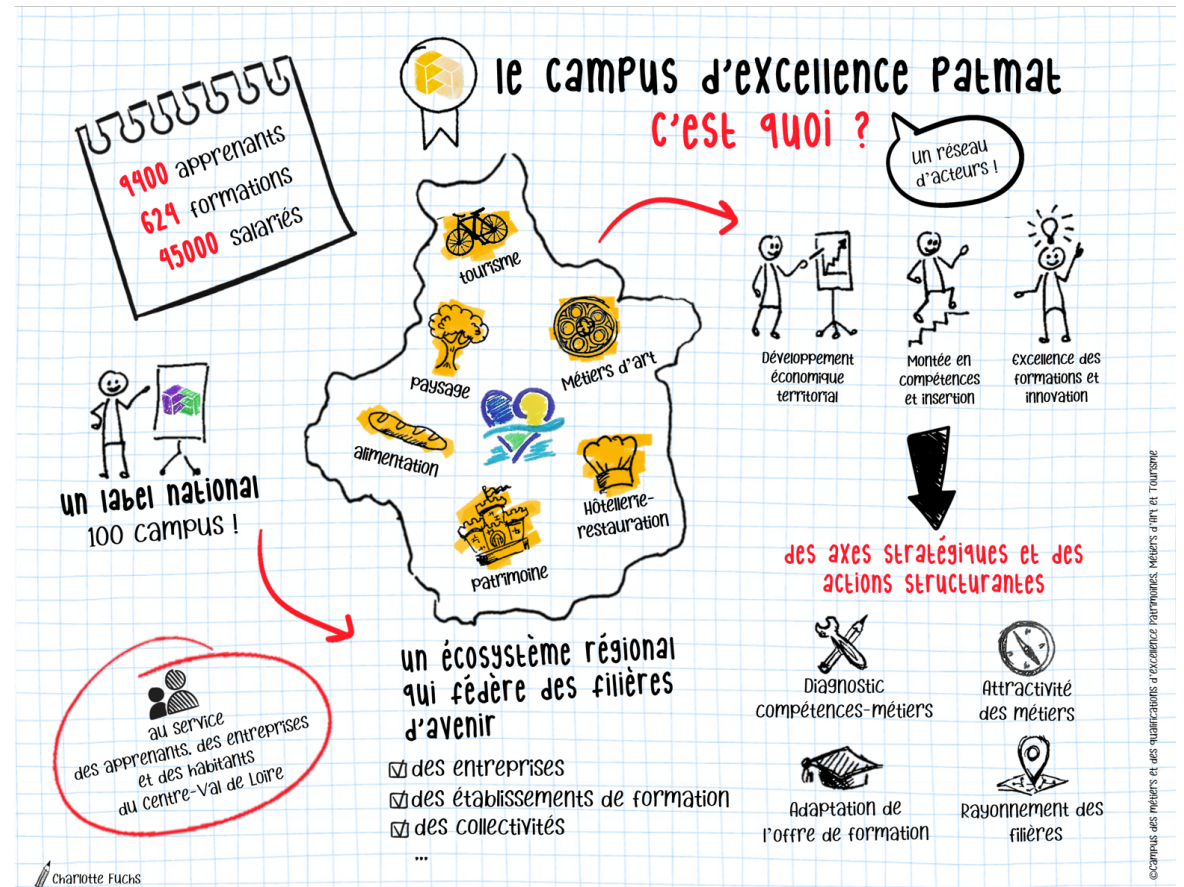
Coordination par la Mission « Éducation-Économie Campus »

- Soutien au **renouvellement de la labellisation** des Campus et à l'instruction de nouveaux dossiers.
- **Professionnalisation des équipes opérationnelles** des Campus par un plan annuel de formation.
- Accompagnement d'une dynamique inter-campus par l'impulsion de **Réseaux Thématiques Nationaux** (ex : gastronomie/tourisme et métiers d'art/design...).
- **Appui à la réussite des Campus** à travers une **mission de 18 mois menée en lien avec la DG REFORM de la Commission européenne.**

II. LES MISSIONS DU CAMPUS PatMAT

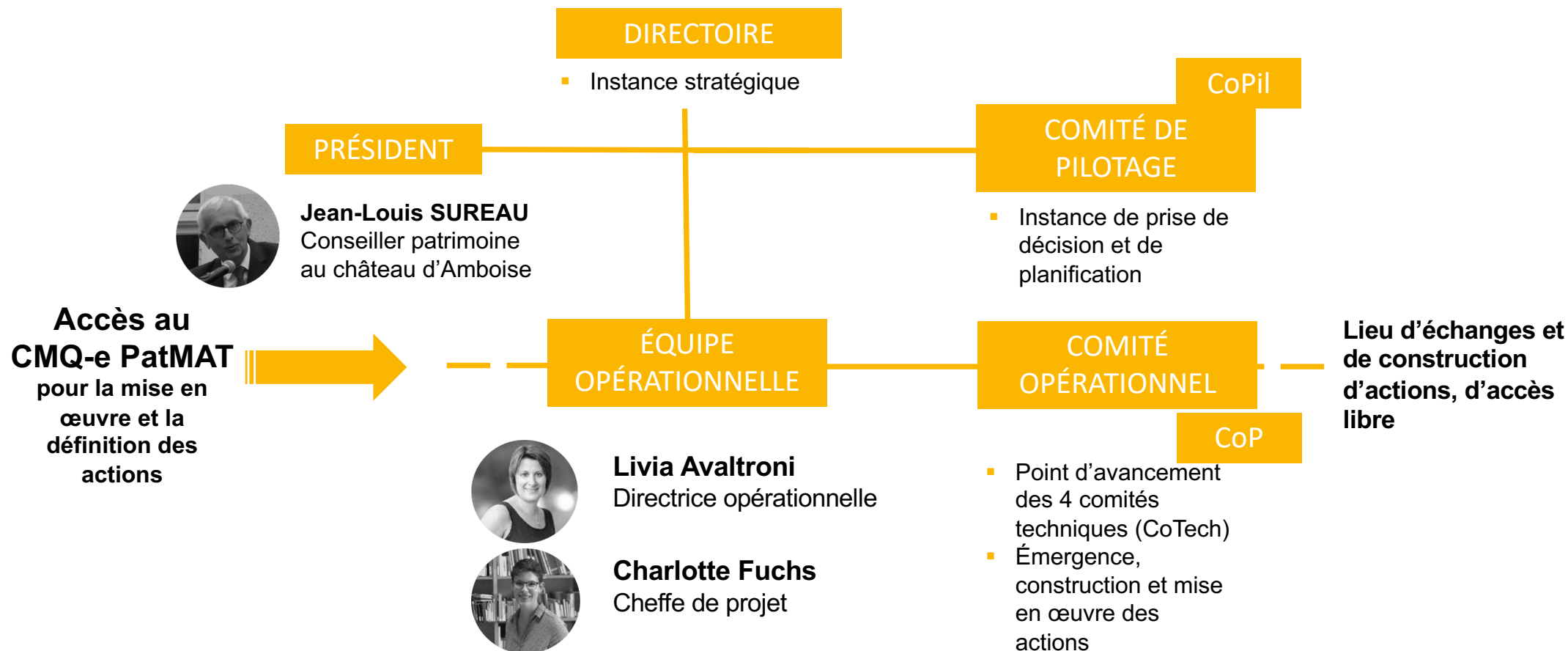
Objectifs

- **Rendre lisible et mettre en synergie les compétences/métiers/formations axés sur les patrimoines** c'est-à-dire les métiers et savoir-faire qui contribuent à la restauration ou à la valorisation d'un patrimoine monumental ou paysager ou d'un territoire
- **Accroître l'attractivité des formations**
- **Favoriser la transmission des savoirs et savoir-faire traditionnels**
- **Contribuer à l'attractivité territoriale du Centre-Val de Loire**





III. LA GOUVERNANCE



IV. MISE EN OEUVRE

Partenariats

Le Campus PatMAT comprend **2 niveaux de partenariats** :

- Les **32 membres du consortium** qui participent à la gouvernance du Campus PatMAT
- Les **acteurs qui soutiennent** le Campus PatMAT à **travers une participation active à ses actions** (formalisation via une lettre de soutien)

Actions

- La mise en œuvre du Campus PatMAT comporte la **réalisation d'actions précisées dans le dossier déposé et validé dans le cadre du Programme Investissement d'Avenir (PIA)**
- En dehors du projet déposé au titre du PIA, **des nouvelles actions pourront être définies par les partenaires du Campus PatMAT** (en lien avec l'équipe opérationnelle avant validation auprès de la gouvernance)



V. DEVELOPPEMENT STRATEGIQUE



Labellisation d'actions portées par les établissements et/ou le réseau EHCVL pour :

- Un **plus grand rayonnement** au niveau régional et national (communication)
- Un **relai au niveau de l'écosystème** du Campus d'excellence PatMAT
- Une **interconnexion des projets** pour le déploiement d'actions transversales plus ambitieuses



Lancement d'un appel à projets auprès des établissements pour :

- Un **appui en ingénierie** pour la définition et la réalisation de vos projets
- Un **soutien dans la recherche de financement**
- La **structuration d'actions d'envergure**
- Développement de **projets internationaux**



Des **outils mutualisés** (formations innovantes, plateforme de ressources pédagogiques, ...)



Lieu d'échanges

VI. COMMUNICATION



Web

- Page de présentation sur le site Internet du Rectorat > <https://www.ac-orleans-tours.fr/patrimoine-metiers-d-art-et-tourisme-patmat-122060>
- Mise en ligne d'un padlet > <https://padlet.com/CampusPatMAT/rh1xgnxl632t9055>



Réseaux sociaux



Relais d'informations utiles, des activités des partenaires ainsi que des actions du CMQ-e PatMAT



Webinaires et vidéos pour l'orientation



Ressources

- Développement d'une médiathèque comportant des support photos et vidéo du CMQ-e et de ses partenaires



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

Patrimoines, Métiers d'Art
et Tourisme
Centre-Val de Loire




**RÉGION ACADÉMIQUE
CENTRE-
VAL DE LOIRE**

Liberté
Égalité
Fraternité



PRÉSENTATION DES ACTIONS HRT

EHCVL

Écoles Hôtelières Centre-Val de Loire



 **BANQUE des
TERRITOIRES**



Opération soutenue par l'État dans le cadre du volet Territoires d'Innovation Pédagogique du Programme d'investissements d'avenir, opéré par la Caisse des Dépôts

Emploi-compétences



Expérimentation Open Badges

Contexte

Organisation par le Campus PatMAT d'un ZOOM SUR... le 28 avril 2021 dont l'objectif était d'analyser l'impact de la crise sanitaire sur la professionnalisation des jeunes (stages...)

**Développement
Juillet-Déc 2021**

Demande des professionnels

Apporter une **réponse aux enjeux de recrutement et de maintien de compétences** dans le secteur HRT accentués par la crise Covid-19

Réponse

Une expérimentation sur la **valorisation des compétences acquises par le biais d'apprentissages informels** dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme **à travers l'utilisation de badges numériques** pour...

- Comprendre et faire comprendre le fonctionnement des badges numériques et le rôle que les professionnels pourraient jouer dans leur élaboration et leur perfectionnement.
- Travailler sur les attendus du secteur en matière de compétences informelles (*soft skills...*) acquises en situation de travail et sur les potentielles évolutions dans ces métiers.
- Créer des badges pour les professionnels du secteur afin de valoriser les aptitudes spécifiques des salariés et de renforcer leur employabilité.

Emploi-compétences

Expérimentation Open Badges

Propose un **travail collaboratif** réunissant les professionnels, les employés/apprentis, les prescripteurs et acteurs de la formation.

Prévoit la **création d'un badge numérique pour les métiers de l'hospitalité** mettant en avant avant les savoir-être des apprentis/employés ...



...Mais aussi **deux autres badges numériques** pour valoriser les **compétences acquises à l'occasion d'actions menées** dans le cadre du Campus PatMAT.



Politique éducative et territoriale

- Poursuite des initiatives et actions soutenues par la Région Centre-Val de Loire en matière de badges numériques (Badgeons le Centre-Val de Loire) et de compétences (Identification des Besoins en Compétences des Entreprises);
- Réflexion menée par l'académie Orléans-Tours dans le cadre du laboratoire d'expérimentation des acquis de compétences.

Emploi-compétences

Expérimentation Open Badges

Comment ça marche ?

- **3 groupes travail**
 - **Professionnels** > pour définir leurs besoins
 - **Apprentis/employés** > pour valider l'intérêt du badge
 - **Acteurs de la formations** > pour contribuer au déploiement

- **3 phases de travail**
 - 1- Professionnels et apprentis/employés
 - Définition du périmètre du badge et test utilisation (**en cours**)
 - 2- Acteurs de la formation
 - 1 réunion collective de présentation du projet (**novembre 2021**) et d'échanges sur la place du badge dans le parcours de formation. La sollicitation d'un open badge par un apprenant pourra, par exemple, se faire dans le cadre de PFMP.
 - 3- Restitution avec l'ensemble des groupes (**novembre ou décembre 2021**)

Financement



Attractivité des métiers



**Déploiement
2021**

**En Centre-Val
de Loire,
dès novembre
2021**

« Un métier à la clef »



Dispositif mobile de promotion des métiers hôtellerie-restauration-tourisme

Cible

- Adultes en reconversion
- Collégiens

Composition

- 1 mascotte
- 2 structures prenant la forme de triporteurs qui proposent des activités ludiques et immersives pour découvrir 12 métiers du secteur HRT
- 2 livrets, un pour chaque cible, qui proposent des contenus augmentés (vidéos, jeux, liste des établissements de formation, etc.)
- 1 application smartphone qui permet de lire le contenu augmenté du livret et visionner l'ensemble du contenu
- 5 vidéos d'élèves, apprentis, salariés et chef d'entreprise de la région

A l'initiative

Projet collaboratif développé par l'UMIH, À Table pour l'Emploi et le Campus d'excellence PatMAT en partenariat avec les services d'orientation de la Région, les acteurs de la formation, des professionnels et des prescripteurs de l'emploi.

Financement



Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »



Dispositif mobile de promotion des métiers hôtellerie-restauration-tourisme

01. Concept artistique neodigital

Activité B
Atelier VR

Les visiteurs se propulsent dans l'univers d'un cuisinier, d'un réceptionniste ou encore d'un guide touristique grâce aux visites virtuelles et leurs images en 360°. Ils se retrouvent au coeur des entreprises.

🕒 10 min. 👤 1-2 pers.

Activité D
Les Livrets des secrets de la filière HRT - Livrets en réalité augmentée

Chaque visiteur peut venir prendre le livret lui correspondant (demandeurs d'emploi ou collégiens). Il en découvrira davantage sur la filière et disposera de toutes les clés pour s'orienter et trouver sa voie.

Activité A
Découvre le secret des métiers - Jeu 01

Chaque joueur a pour mission de découvrir les secrets que cache son métier. Pour l'aider des indices, des clés et une lampe à lumière noire, pour rendre visible l'invisible.

🕒 5-10 min. 👤 De 2 à 4 joueurs

Activité C
Le "job-porteur" - Jeu 02

Chaque joueur endosse un métier mais ignore lequel. A l'aide des ses coéquipiers et de leurs indices, ils s'aident mutuellement à trouver. Ce jeu ne passera pas inaperçu avec ces cartes XXL.

🕒 5 min. 👤 De 2 à 4 joueurs



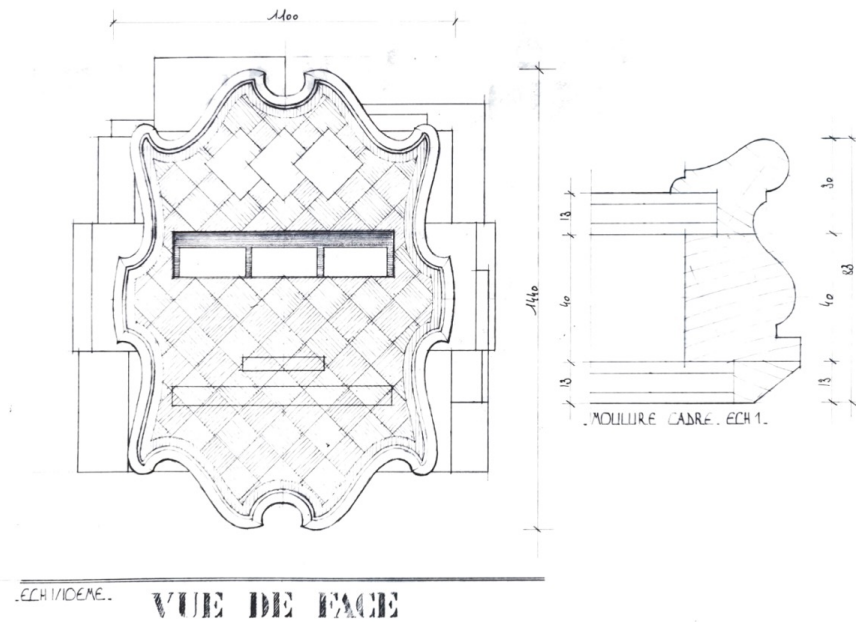
Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »



Dispositif mobile de promotion des métiers hôtellerie-restauration-tourisme

La structure...*work in progress*



Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »



La mascotte, le maître des clefs du dispositif



Son prénom ? Cerval

Un **sondage** a été lancé cet été sur **Facebook** pour que l'ensemble de la communauté du Campus PatMAT puisse donner son avis. Quelques propositions ont été soumises, toutefois, il était aussi possible d'apporter des suggestions.

Pourquoi le cerf ?

C'est le fruit de plusieurs semaines de réflexion entre différents acteurs. Le choix d'un animal a permis de contourner certaines polémiques (homme/ femme, couleur de peau...).

L'objectif était de :

- Marquer l'identité du territoire régional mais également des porteurs de projet (tablier A Table pour l'Emploi/ Campus).
- Représenter toutes les filières : la restauration (codes du service), l'hôtellerie (les clefs), le tourisme (le château).

Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »



Triporteurs



2 jeux pour découvrir les métiers

- Le **jeu du triporteur** : un jeu de piste pour tout connaître des métiers
- Le **job porteur** : un jeu de cartes géant et collaboratif

1 espace en réalité virtuelle

- Immersion dans l'univers des métiers à travers une visite virtuelle et des images en 3D grâce à l'Oculus Quest



Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »

Livrets augmentés



Fiches de 12 métiers

Employé de restaurant – Cuisinier –
Sommelier – Barman – Employé
d'étage – Réceptionniste –
Gouvernante – *Revenue manager* –
Organisateur de voyages – Médiateur –
Guide – Chargé d'accueil et de vente
tourisme-loisirs – *Chargé de promotion
et de développement touristique*



2 livrets spécifiques à chaque cible...

- Trouve ta voie (dès 16 ans)
- Construis ton projet d'avenir (de 11 à 15 ans)

... Avec des contenus augmentés disponibles via 1 application smartphone

3 Jeux

L'accord parfait (sur les missions) : équiper la mascotte et la guider dans ses missions au regard du métier proposé (employé de restaurant, organisateur de voyage, réceptionniste)

Le bon profil (sur le statut en formation) : découvrir quel statut (scolaire ou apprentissage) est le plus en adéquation avec ses envies

Le RestHoTour (sur les idées reçues) : répondre à des questions sur le secteur HRT en faisant faire à la mascotte le tour de la région à vélo



Lien utiles

Liste des établissements de formation en fonction de la cible

et....



Attractivité des métiers

« Un métier à la clef »



Livrets augmentés

... Vidéos

L'ensemble des vidéos du dispositif sont disponibles sur la page YouTube du Campus PatMAT :
<https://www.youtube.com/channel/UCIY4Fol5TCM4dFDubn0HSAQ>

Attractivité des métiers



Développement d'un réseau d'ambassadeurs

**Conception
2021-2023**

Constitution d'un **réseau de jeunes diplômés et anciens élèves des formations HRT du Centre-Val de Loire** pour :

- Disposer d'un annuaire d'acteurs pouvant devenir des ambassadeurs des métiers et des formations HRT en Centre-Val de Loire et participer à des initiatives du Campus d'excellence PatMAT.
- Permettre à ces acteurs de partager des informations, des retours d'expériences, mais aussi de leur transmettre des informations utiles (offre d'emploi, etc.).





Attractivité de l'offre



Parcours de formation

Former les prescripteurs

Développer une **formation à destination des prescripteurs pour mieux appréhender la filière**, les métiers et partir à la rencontre d'un établissement de formation et/ou de professionnels. Cette action sera menée dans le département du Loir-et-Cher.

**Conception
2021-2022**

Opportunité

Hybridation à réfléchir dans le dépôt d'un projet au PIA 4

Label Circuits courts

Développement d'une **coloration de formation** qui pourrait à terme proposer une hybridation des contenus

**Développement
2021-2023**

>> Organisation de la **prochaine réunion du GT à l'automne**

Expérimentation avec Open Agrifood

Action destinée aux collégiens menée par les élèves/apprentis des filières professionnelle et agricole.

>> Intégration dans la politique de rapprochement entre l'Éducation Nationale et l'enseignement agricole

**Conception
2021-2022**

Dispositif pour publics allophones (FLE)

**Conception
2021-2022**



Attractivité de l'offre



Projet professionnel

Réussite éducative et insertion professionnelle

Développement de modules contextualisés aux métiers des filières du Campus.
Réflexion en cours en lien avec l'expérimentation sur le territoire de l'Indre de la convention Rectorat/Pôle Emploi.

**Conception
2021-2023**

Expérimentation CréaCampus X CMQ CVL

Possibilité d'associer 1 classe (voire 2) de niveau BTS à expérimenter la version « distancielle » de CréaCampus, concours régional de sensibilisation à l'entrepreneuriat. Des vidéos et webinaires seront proposés pour créer, en groupe, une entreprise réelle ou fictive, de l'idée au business plan.

**Développement
2021-2022**

Coopération internationale

Mobilité Erasmus+

Consortium Erasmus+ Campus des métiers et des qualifications

Réflexion d'un projet commun au niveau des établissements permettant de répondre à des AMI ou AAP lancé par la Dgesco ou EU à destination des Campus

**Conception
2021-2022**

Attractivité de l'offre



**Déploiement
2021-2022**

**Apprentissage
des langues**

« Meet my Heritage » Concours de communication en langue anglaise

Destiné aux élèves, apprentis et étudiants des filières HRT, ce concours propose aux jeunes de réaliser une vidéo de 3 minutes dans laquelle ils doivent faire la promotion de leur territoire en anglais.

- **1^{ère} édition en Centre-Val de Loire** avec envergure interrégionale et inter-campus dès 2022-2023
- **Réunion d'information** le mer **29/09/2021** à **15h** en visio pour les inspecteurs et enseignants
- **Ouverture** des inscriptions le **4/10/2021**



**3 catégories
3 prix**

Prix communication

>> 3 séjours linguistiques d'une valeur de 2 200 €/unité

Prix Patrimoines

>> Diffusion des vidéos lauréates sur les outils de communication numérique du CRT

Prix établissement

>> 1 appareil photo CANON d'une valeur de 3 000 €

Partenaires



Canon

Comité Régional
TOURISME
Centre-Val de Loire



**BANQUE des
TERRITOIRES**
GRUPPE CASSIDÉ DES DÉPÔTS



Attractivité de l'offre



Apprentissage des langues



Expérimentation « École en ligne » by PatMAT avec EF

Travail conjoint mené par les inspecteurs et les enseignants d'anglais des lycées professionnels HRT pour **définir un cadre d'apprentissage de la langue anglaise contextualisé** aux métiers.

>> Les enseignants intéressés par cette initiative pourront s'inscrire et contribuer à l'élaboration et au déploiement de cette expérimentation.

**Conception
2021-2022**

**Développement
2022-2024**

Calendrier de mise

2021-2022	Acculturation du dispositif auprès des inspecteurs et des enseignants afin que ces derniers puissent envisager une pédagogie hybride entre formation dispensée en classe et « École en ligne ». Cette phase nous permettra d'identifier les enseignants qui souhaiteront être associés à l'expérimentation, mais également les élèves.
2022-2023	Déploiement des accès EF English Live auprès des élèves/classes identifiées au sein de l'académie. Il sera possible de donner accès à 3 000 apprenants des formations du Campus d'excellence PatMAT au dispositif EF English Live qui propose un parcours personnalisé en autoformation. Sur ces 3 000 accès, 1 000 d'entre intégreront un accès à des classes de conversation.
2023-2024	Contextualisation du parcours pour les filières de l'hospitalité à travers le développement de mises en situation professionnelles contextualisées aux métiers de l'hôtellerie-restauration-tourisme.
2024-2025	Expérimentation du dispositif EF English Live contextualisé auprès des apprenants de la région académique Centre-Val de Loire
2025-2026	Analyse de l'impact et bilan de l'expérimentation et du partenariat



Rayonnement (1/2)



Animations

Rencontres des savoir-faire

Manifestation qui met en avant les filières du Campus ainsi que les formations du Centre-Val de Loire et les professionnels. Elle propose des démonstrations, des conférences ainsi qu'un dispositif d'animation clef en main à destination de collégiens.

10-12
Septembre 2021

Rendez-vous de l'histoire

Mise en avant d'un chef d'œuvre d'une classe d'un établissement HR ou alimentation auprès d'un public de collégiens.

7 Octobre 2021

Carte Blanche

Table-ronde organisée par le Campus PatMAT à la demande d'un partenaire

Tout au long
2021-2022

19 Novembre



Rencontres François-Rabelais - Discussion autour des formations diplômantes de la filière HRT sur le thème des fruits et légumes et des initiatives menées.

ATELIER 2 | **La place des fruits et légumes dans les référentiels de formation de la filière restauration**

(Carte blanche : Campus d'excellence Patrimoine, Métiers d'Arts et Tourisme)

Modération | Jean-Luc LAPEYRE, inspecteur de l'Éducation nationale, Académie Orléans-Tours

Intervenants | Florian BRENCZEK, professeur de cuisine, Lycée hôtelier Val de Loire, Blois

Violaine GARCIA, cheffe cuisinière, Un Piano Dans la Théière, Orléans et La Rochelle

Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration, Paris



Rayonnement (2/2)



Animations

Zoom sur...

Rencontres organisées par les acteurs du Campus PatMAT.

Possibilité d'identifier des thématiques transversales pour alimenter échanges au sein du réseau

**Tout au long
2021-2022**

Da Vinci Mode

Projet pédagogique destiné aux filières patrimoines, métiers d'art, mode et cuir (du CAP au Master) proposant la réalisation de costumes reproduisant ou s'inspirant de modèles de la Renaissance.

Un événementiel est envisagé pour valoriser le travail réalisé par les apprenants.

Mai 2021

CGM – Métiers et arts de la pierre

Co-organisation de la finale du Concours Général des Métiers « Métiers et Art de la Pierre », accueillie en mai 2022 en Centre-Val de Loire, au Château Royal d'Amboise.

Mai 2021

France Design Week

Imaginer une animation ou conférence pouvant s'inscrire dans le cadre de l'édition 2022

**Conception
2021-2022**



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

**Patrimoines, Métiers d'Art
et Tourisme**
Centre-Val de Loire

Jean-Louis SUREAU
Président

Livia AVALTRONI
Directrice opérationnelle

livia.avaltroni@univ-tours.fr | 02 47 36 79 24 – 06 22 94 70 30

Charlotte FUCHS

Cheffe de projet

charlotte.fuchs@univ-tours.fr | 02 47 36 79 25 – 06 27 72 33 78



campus-patmat@univ-tours.fr



Opération soutenue par l'État dans le cadre du volet Territoires d'Innovation Pédagogique du Programme d'investissements d'avenir, opéré par la Caisse des Dépôts