

Clermont-Ferrand, 02 mars 2009

COMMUNIQUE

**Innovation pédagogique en partenariat avec l'Ecole Hôtelière de Chamalières**  
**L'équipe pédagogique du Groupe ESC Clermont fait appel à l'expertise de l'Ecole Hôtelière de Chamalières pour la dispense d'un nouvel électif de développement personnel, intitulé "Cuisine et Traditions", à destination des élèves de 1<sup>ère</sup> année du programme Grande Ecole.**

Le programme Grande Ecole du Groupe ESC Clermont propose un nouveau module d'enseignement de la gastronomie française.

Pour Pascale Borel, professeur en Marketing et à l'initiative de ce projet, il s'agissait d'une part de répondre au déficit de savoirs qu'on observe dans la transmission des traditions alors même que le marketing traite de l'authenticité locale dans un marché global et d'autre part de donner à des jeunes issus de milieux moins favorisés les clefs d'un ensemble de codes sociaux. Frédéric Huret, Christophe Chaillou et Frédéric Dusart, enseignants de l'Ecole Hôtelière, se sont associés à cette démarche. Ils ont ainsi dispensé aux élèves de 1<sup>ère</sup> année, dix-huit heures de cours sur, entre autres, les grandes étapes de la construction de la gastronomie française, les vignobles français, les grands chefs et leurs établissements, les tendances actuelles et l'ouverture aux autres gastronomies.

Une initiative appuyée par Pascal Hortefeux, professeur en Management-Ressources Humaines et coordinateur des électifs de développement personnel : "D'abord, les traditions culinaires jouent un rôle capital dans la construction des valeurs sociales, ensuite la France a fait de la gastronomie une identité culturelle, un art de vivre et de partager. Le manager est aussi jugé sur sa capacité à parler d'autre chose que son business. Une bonne connaissance des traditions est un atout dans la dimension internationale de nos diplômés et cet enseignement permettra en plus à nos élèves, issus de toutes les catégories sociales, de maîtriser les codes et les usages de la restauration française dans leurs relations d'affaires".

Vingt-six élèves ont choisi cet électif proposé début janvier et, à l'heure d'un premier bilan, s'en félicitent. A l'issue de ces cours, ils ont pour mission de réaliser par groupes de deux un dossier thématique qui présentera notamment l'interview d'un Chef cuisinier.

Les électifs sont des enseignements au choix. Au nombre de 40 en 1<sup>ère</sup> année, ils concernent le "Développement personnel" et le "Développement culturel" et s'attachent à la capacité à s'adapter à son environnement, à intégrer la dimension interculturelle dans les pratiques de travail, à s'ouvrir aux autres et au monde. Ils donnent droit, sur évaluation, à des crédits ECTS (European Credit Transfer System) en plus des examens du programme classique (60 crédits sont nécessaires pour valider l'année).

**Contacts presse :**

Pascale Borel, enseignant-chercheur, Responsable de l'Electif "Cuisine & Traditions"  
tel 04 73 98 24 24, [pascale.borel@esc-clermont.fr](mailto:pascale.borel@esc-clermont.fr)

Pascal Hortefeux, enseignant-chercheur, coordinateur des électifs de développement personnel  
tel 04 73 98 24 24, [pascal.hortefeux@esc-clermont.fr](mailto:pascal.hortefeux@esc-clermont.fr)

Patricia Perrot, relations presse ESC Clermont, tel 04 73 98 24 18, [patricia.perrot@esc-clermont.fr](mailto:patricia.perrot@esc-clermont.fr)