



**DELIBERATION N° 24/175 AC DE L'ASSEMBLEE DE CORSE
PRENANT ACTE DU RAPPORT D'INFORMATION PORTANT SUR LA CRÉATION
D'UNE ÉCOLE DE TOURISME, DE L'ÉVÈNEMENTIEL ET DE L'HOSPITALITÉ**

**CHÌ PIGLIA ATTU DI U RAPORTU D'INFURMAZIONE NANTU À A CREAZIONE DI
UNA SCOLA DI TURISIMU, DI L'AVENIMENTI È DI L'USPITALITÀ**

SEANCE DU 20 DÉCEMBRE 2024

L'an deux mille vingt quatre, le vingt décembre, l'Assemblée de Corse, convoquée le 6 décembre 2024, s'est réunie au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances sous la présidence de Mme Marie-Antoinette MAUPERTUIS, Présidente de l'Assemblée de Corse.

ETAIENT PRESENTS : Mmes et MM.

Jean-Félix ACQUAVIVA, Jean-Christophe ANGELINI, Danielle ANTONINI, Véronique ARRIGHI, Paul-Félix BENEDETTI, Didier BICCHIERAY, Jean-Marc BORRI, Marie-Claude BRANCA, Paul-Joseph CAITUCOLI, Françoise CAMPANA, Marie-Hélène CASANOVA-SERVAS, Vannina CHIARELLI-LUZI, Anna Maria COLOMBANI, Romain COLONNA, Christelle COMBETTE, Frédérique DENSARI, Santa DUVAL, Muriel FAGNI, Petru Antone FILIPPI, Lisa FRANCISCI-PAOLI, Eveline GALLONI D'ISTRIA, Pierre GHIONGA, Josepha GIACOMETTI-PIREDDA, Xavier LACOMBE, Ghjuvan'Santu LE MAO, Jean-Jacques LUCCHINI, Saveriu LUCIANI, Sandra MARCHETTI, Marie-Antoinette MAUPERTUIS, Georges MELA, Jean-Martin MONDOLONI, Paula MOSCA, Nadine NIVAGGIONI, Marie-Anne PIERI, Pierre POLI, Juliette PONZEVERA, Paul QUASTANA, Joseph SAVELLI, François SORBA, Hervé VALDRIGHI, Hyacinthe VANNI

ETAIENT ABSENTS ET AVAIENT DONNE POUVOIR :

M. Jean BIANCUCCI à Mme Muriel FAGNI
Mme Valérie BOZZI à Mme Santa DUVAL
Mme Angèle CHIAPPINI à M. Jean-Martin MONDOLONI
M. Jean-Charles GIABICONI à M. Hervé VALDRIGHI
M. Pierre GUIDONI à M. Didier BICCHIERAY
Mme Vanina LE BOMIN à M. Saveriu LUCIANI
M. Don Joseph LUCCIONI à Mme Anna Maria COLOMBANI
Mme Marie-Thérèse MARIOTTI à Mme Marie-Anne PIERI
M. Jean-Paul PANZANI à Mme Nadine NIVAGGIONI
Mme Chantal PEDINIELLI à M. Xavier LACOMBE
Mme Véronique PIETRI à M. Paul-Félix BENEDETTI
M. Antoine POLI à M. Pierre POLI
M. Louis POZZO DI BORGO à M. Ghjuvan'Santu LE MAO
Mme Anne-Laure SANTUCCI à M. Joseph SAVELLI
M. Jean-Michel SAVELLI à Mme Christelle COMBETTE

Mme Charlotte TERRIGHI à M. Georges MELA
Mme Julia TIBERI à M. Jean-Christophe ANGELINI

ETAIENT ABSENTS : Mmes et MM.

Jean-Baptiste ARENA, Serena BATTESTINI, Vanina BORROMEI, Cathy COGNETTI-TURCHINI, Jean-Louis SEATELLI

L'ASSEMBLEE DE CORSE

- VU** le Code général des collectivités territoriales, titre II, livre IV, IVème partie, et notamment ses articles L. 4421-1 à L. 4426-1 et R. 4425-1 à D. 4425-53,
- VU** la délibération n° 21/119 AC de l'Assemblée de Corse du 22 juillet 2021 approuvant le cadre général d'organisation et de déroulement des séances publiques de l'Assemblée de Corse, modifiée,
- VU** la délibération n° 21/195 AC de l'Assemblée de Corse du 18 novembre 2021 adoptant le règlement budgétaire et financier de la Collectivité de Corse,
- VU** la délibération n° 24/035 AC de l'Assemblée de Corse du 28 mars 2024 adoptant le Budget Primitif de la Collectivité de Corse pour l'exercice 2024,
- VU** la délibération n° 24/099 AC de l'Assemblée de Corse du 26 juillet 2024 approuvant le Budget Supplémentaire de la Collectivité de Corse pour l'exercice 2024,
- SUR** rapport du Président du Conseil exécutif de Corse,

APRES EN AVOIR DELIBERE

À l'unanimité,

ARTICLE PREMIER :

PREND ACTE du rapport du Président du Conseil exécutif de Corse relatif à la création d'une École de Tourisme, de l'Évènementiel et de l'Hospitalité.

ARTICLE 2 :

La présente délibération fera l'objet d'une publication sous forme électronique sur le site internet de la Collectivité de Corse.

Ajacciu, le 20 décembre 2024

La Présidente de l'Assemblée de Corse,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. A. Maupertuis', written in a cursive style. The signature is positioned above a horizontal line that extends to the right.

Marie-Antoinette MAUPERTUIS

ASSEMBLEE DE CORSE

4 EME SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2024

REUNION DES 19 ET 20 DÉCEMBRE 2024

RAPPORT DE MONSIEUR
LE PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

**RAPORTU D'INFURMAZIONE - CREAZIONE DI UNA
SCOLA DI TURISIMU, DI L'AVENIMENTI È DI
L'USPITALITÀ**

**RAPPORT D'INFORMATION - CRÉATION D'UNE ÉCOLE
DE TOURISME, DE L'ÉVÈNEMENTIEL ET DE
L'HOSPITALITÉ**

RAPPORT DU PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

La Corse est une destination touristique prisée en Méditerranée qui a vocation à évoluer vers un modèle durable et vertueux.

Le secteur touristique constitue un pan important de l'économie insulaire, créateur d'emplois directs et indirects. Ses paysages, son patrimoine unique et son identité forte font de notre île un moteur économique et un vecteur de rayonnement culturel à l'échelle internationale.

Pour répondre aux exigences croissantes de compétitivité et d'attractivité, la Collectivité de Corse, par l'intermédiaire de son Agence du Tourisme, se mobilise afin que cette richesse s'appuie sur une stratégie ambitieuse vers un tourisme maîtrisé et durable, centré sur l'excellence et la formation.

Toutefois, malgré l'existence d'une offre de formations assurée directement sur place, on constate encore diverses carences dans le domaine, freinant une montée en qualité de notre personnel et nuisant de surcroît à l'attractivité des métiers.

En effet, malgré le statut de destination phare qu'a la Corse, le déficit structurel de compétences qualifiées ralentit le développement des entreprises locales et limite leur capacité à se démarquer dans un contexte concurrentiel avec d'autres régions et îles méditerranéennes. Il est important de souligner qu'en Corse, le parc immobilier hôtelier appartient principalement et historiquement à des familles insulaires indépendantes. Il s'agit là d'un véritable atout qu'il est nécessaire de préserver face à d'éventuels investissements capitalistiques externes.

Depuis des décennies, les acteurs politiques, économiques et touristiques corses appellent de leurs vœux la création d'un établissement d'envergure dédié aux métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de l'événementiel. Ce projet, longtemps espéré, s'impose aujourd'hui comme une priorité stratégique. Il répond à plusieurs besoins fondamentaux : offrir aux jeunes corses la possibilité d'accéder à une formation de haut niveau sans quitter leur île, renforcer l'attractivité du territoire pour les entreprises du secteur, et garantir une employabilité rapide dans des métiers porteurs.

Aussi, c'est sur la base de cette volonté ancienne que Mme Marie-Antoinette Maupertuis, alors Présidente de l'Agence de Tourisme de la Corse, avait intégré cet enjeu de la formation dans ses différentes feuilles de route du tourisme depuis 2015 et, tout particulièrement, dans celle correspondant à la période 2018-2021 ou encore dans le plan de relance post-Covid et son volet spécifique à la Corse (septembre 2020).

Un comité de pilotage avait d'ailleurs été réuni, en décembre 2018, regroupant différents acteurs de la filière, afin d'établir un état des lieux des formations relatives au tourisme sur l'île, d'analyser les besoins et d'étudier l'opportunité de la création d'une telle école en Corse.

Aussi, en complément de l'offre de formations actuelle, l'ATC avait défendu l'idée d'une école hôtelière d'excellence corse qui soit dimensionnée et adaptée à la réalité économique de notre île, avec une ouverture indispensable à l'international, et où l'identité, la langue corse, les produits et les savoir-faire insulaires, notamment dans l'agro-alimentaire, devaient occuper une place centrale dans le projet pédagogique.

Ces orientations avaient notamment fait l'objet d'une motion déposée par le Président de l'Assemblée de Corse, M. Jean-Guy Talamoni, en juin 2017, votée à l'unanimité.-

C'est face à ces enjeux cruciaux que la Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse (CCIC) et la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat (CRMA) se sont mobilisées, conformément à leur rôle d'institution consulaires, et avec le soutien permanent de la Collectivité de Corse et de son Agence du Tourisme présidée par Mme Angèle Bastiani, pour concrétiser un projet structurant : la création d'une École du tourisme, de l'évènementiel et de l'hospitalité au sein du palais des congrès d'Aiacciu.

Portée par le groupe AMPARÀ Méditerranée, cette initiative incarne une ambition collective forte : doter notre île des outils nécessaires pour former des professionnels qualifiés, capables de relever les défis de demain.

Avec la création de cette école, nous affirmons avec force notre détermination à placer la formation, l'excellence et l'innovation au cœur du développement de notre territoire.

La Collectivité de Corse s'est également impliquée à faire que ce projet pédagogique intègre les dimensions essentielles actées dès 2018, à savoir notamment la valorisation de la langue corse, le soutien à l'économie et à l'agriculture de production.

Ce projet marque une étape décisive dans la structuration de l'économie insulaire qui fait écho à une stratégie globale du Conseil exécutif axée vers le tourisme durable, la désaisonnalisation (avec notamment la démarche portée par la Collectivité de Corse pour l'ouverture de nouvelles lignes aériennes à l'année), la diversification de l'offre, ainsi que la CDIisation, la corsisation et la revalorisation des emplois.

Il s'agit d'un acte fondateur, qui témoigne de notre volonté collective de faire de la Corse une référence en matière de tourisme, d'hospitalité et d'évènementiel, tout en offrant à notre jeunesse des perspectives d'avenir à la hauteur de ses aspirations.

Le contexte

Depuis la rentrée 2024, la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat (CRMA) et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse (CCIC) se sont regroupées au sein d'une association : Groupe AMPARÀ Méditerranée.

Cette nouvelle entité juridique est exclusivement composée de ces deux membres fondateurs. L'objectif étant de rester dans une gestion publique de l'activité de formation consulaire.

Avec près de 1 000 apprentis (1/3 des apprentis en Région Corse et 5 500 stagiaires annuels), l'association Groupe AMPARÀ MÉDITERRANÉE s'articule autour des objectifs suivants :

- Développer une marque commune « GROUPE AMPARÀ MÉDITERRANÉE » pour les activités liées à l'alternance, la formation continue, la VAE et le bilan de compétences.
- Développer une offre commune sur l'ensemble de la Région Corse.
- Créer des logiques de filières du CAP au Bac+5.
- Développer la qualité des prestations fournies aux jeunes, aux salariés, aux demandeurs d'emplois et aux entreprises
- Développer la communication interne et externe, pour assurer la notoriété, et l'image d'AMPARÀ Méditerranée.
- Assurer les démarches nécessaires pour la reconnaissance de diplômes par les instances officielles et des différentes certifications.
- Elaborer des accords d'échanges et monter des programmes avec des partenaires étrangers.
- Mettre en place un système pédagogique commun et adapté.
- Accompagner les entreprises et les jeunes face aux défis économiques, sociaux et environnementaux.

Avant la concrétisation de ce nouveau format et face à la demande des professionnels, la CCIC et la CRMA ont travaillé depuis près de 3 ans sur le domaine d'activités stratégique du Tourisme et plus particulièrement l'opportunité de créer une école du tourisme, de l'événementiel et de l'hospitalité en Corse.

Ce travail a conduit ces institutions à proposer un projet avec une implantation sur un lieu existant et emblématique d'Aiacciu, le Palais des Congrès.

L'objectif affirmé par la CRMA et la CCIC est de donner tout d'abord au secteur touristique un lieu de formation capable d'encourager les vocations tant par la qualité de ses infrastructures que la diversité et qualité de son offre pédagogique.

Bien évidemment, les spécificités liées au tourisme insulaire seront plus particulièrement retenues avec notamment l'expression des professionnels d'avoir un personnel local qualifié mais surtout en capacité à ce qu'ils demandent : 99% d'entre eux considèrent que le développement d'un tourisme plus durable doit-être un axe stratégique de l'avenir de cette filière.¹

Le principe également de perspectives de carrière en Corse ou à l'international sera inscrit dans le concept de l'École. Il s'agit de donner une formation d'excellence pour permettre à chaque apprenant de se projeter dans ce secteur d'activité.

C'est aussi pour cela que la dimension événementielle sera maintenue au sein de Palais des Congrès et également présente dans l'offre de l'École. Elle constituera une autre option essentielle à la compréhension du concept d'École. Il ne s'agit pas

1 Source : Enquête entreprises Corses 06 2020 / CCI Corse-EY - Analyse EY

d'une offre de programmes de formations supplémentaires mais de la création d'un outil de formation adapté aux futurs enjeux du secteur touristique corse de demain.

L'hospitalité sera élargie au secteur de la santé et du social pour, d'une part répondre aux enjeux du vieillissement de la population, et d'autre part offrir des voies d'employabilité en dehors du secteur touristique avec une formation d'excellence.

Ce projet qui concourt à cette ambition a été présenté aux différents acteurs de la formation professionnelle à la Collectivité de Corse le 27 septembre dernier, notre Collectivité ayant notamment pour compétence l'organisation et la structuration de la formation professionnelle sur son territoire.

Le groupe de travail a notamment réuni le directeur de l'Enseignement-Formation de la CCI de Corse, le directeur de l'AFPA Corsica, le directeur du CFA AMPARÀ, le directeur du CFA de Furiani, le délégué académique à la formation professionnelle initiale et continue (DAFPIC) de l'Académie de Corse, le vice-président de l'Université di Corti en charge de la formation.

Après une présentation du projet, les principaux partenaires se sont montrés enthousiastes notamment le CFA de Furiani, pourtant non-partie prenante directe, mais qui voit enfin émerger un établissement d'excellence attendu depuis des années et qui offrira des perspectives de poursuites d'études pour de nombreux jeunes corses, en créant une « locomotive », une référence insulaire.

L'Université a mis en évidence une complémentarité avec la licence professionnelle et le Master Tourisme mais aussi avec les thématiques de recherche sur le tourisme durable et la nouvelle formation en agronomie (filière alimentation durable).

La seule crainte exprimée a été celle de l'Éducation nationale à travers un risque de concurrence avec les lycées professionnels. Les représentants de la CCI et de la CRMA ont proposé un travail collaboratif sur ce sujet au même titre que celui engagé avec l'AFPA.

Le secteur de la formation dans ce domaine apparaît pourtant insuffisant. En effet, le nombre de diplômés chaque année est loin de couvrir les besoins en main d'œuvre du secteur quel que soit le dispositif de formation : initiale scolaire, apprentissage, formation continue et les métiers visés (cuisiniers, employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration, patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants).

Les projets de recrutement dans le secteur était de 9 000 emplois en 2023 dont 2 100 emplois permanents non saisonniers. En 2024, seuls 193 jeunes ont été formés.

Environ 200 élèves/apprentis sont diplômés par an (tous niveau confondu) et plus de 200 demandeurs d'emploi ont été formés en 2023 dans le secteur. La capacité d'accueil des formations initiales scolaires est d'environ 220 places. Les effectifs réels représentent un peu de plus de la moitié de cette capacité.

Les travaux réalisés par la Collectivité de Corse à travers le CARIF-OREF de Corse, et présentés lors de la réunion (document annexé à ce rapport), ont permis d'observer qu'il y avait bien « de la place pour tout le monde » et que le projet s'inscrivait dans une démarche collaborative et non concurrentielle.

En analysant les formations de l'année scolaire 2023-2024, il a été démontré que le besoin était loin d'être au niveau attendu et qu'il existait une répartition équilibrée des formations : la formation initiale restant la compétence de l'Éducation nationale (même si elle développe depuis quelques années la voie de l'apprentissage) et les autres centres de formation opérant dans le domaine de l'apprentissage.

L'exemple de la formation cuisinier/pâtissier permet, entre-autre, de bien illustrer cette complémentarité.

Diplôme	Intitulé	Niveau	Formation initiale	Formation en apprentissage	Centre de formation
CAP ⁽¹⁾	CAP Cuisine	3	0	19	CFA 2B
CAP	CAP Cuisine	3	0	16	CFA AMPARÀ
CAP	CAP Cuisine	3	13	0	LP FINOSELLU
CAP	CAP Cuisine	3	15	0	LP SCAMARONI
TP ⁽²⁾	TP Cuisine	3	0	1	AFPA
CAP	CAP Pâtissier	3	0	14	CFA AMPARÀ
CAP	CAP Pâtissier	3	0	23	CFA 2B
MC ⁽³⁾	Cuisinier Dessers	3	0	4	LP FINOSELLU

⁽¹⁾ CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

⁽²⁾ TP : Titre Professionnel

⁽³⁾ MC : Mention Complémentaire

Le projet permettra également de renforcer progressivement l'offre de formation dans le secteur notamment au point de vue qualitatif.

Aujourd'hui, l'offre de formation territoriale est essentiellement sur des niveaux 3 (CAP) et 4 (BAC, BP). Il existe une seule formation de niveau 5 (BTS) à Bastia. Alors que les besoins des chefs d'entreprise et cadres d'hôtels, cafés, restaurants vont s'accroître à l'horizon 2030 (966), aucune formation de niveau 6 (Licence, Bachelor) et plus (Master) n'existe en Corse.

L'objectif est donc de faire monter en gamme les compétences de l'hôtellerie insulaire, le tout en réponse à des besoins, mais aussi au service de perspectives plus ambitieuses pour l'activité touristique.

Le projet offrira donc à termes l'opportunité à de nombreux jeunes issus de formations initiales dispensées par l'Éducation nationale de poursuivre leurs études sur leur territoire. La Collectivité de Corse qui a compétence pour valider la carte des formations professionnelles sera la garante de cet équilibre entre établissements.

Le projet

Dès la rentrée 2025, l'école proposera les formations existantes de la carte des formations de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse et de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat à travers le centre de formation AMPARÀ Méditerranée.

Ces formations actuellement en apprentissage seront complétées par l'ouverture d'un bachelor « Management hôtelier et restauration » de renommée internationale

qui n'existe pas en Corse et qui permettra, dans un premier temps, aux élèves du BTS de la cité technique de Montesoru de se voir proposer une poursuite d'études d'excellence, en Corse, dans leur domaine de prédilection.

L'école, qui se situera dans les locaux du Palais des Congrès d'Aiacciu, s'appuiera, concernant le volet hébergement sur les infrastructures du pôle méditerranéen de la CRMA, et sur un partenariat avec des hôteliers ajacciens (déjà en place avec la CRMA).

L'école sera s'organisée autour des espaces suivants :

- un bar pédagogique ;
- un bar VIP ;
- 9 salles de cours ;
- des ateliers et cuisines ;
- un restaurant d'application ;
- un espace détente.

Le groupe AMPARÀ Méditerranée a souhaité s'associer avec d'autres acteurs (professionnels du secteur et de la formation) afin de bénéficier de leurs compétences et de leur savoir-faire :

- l'AFPA Corsica,
- l'Università di Corsica,
- l'École de Savignac de la CCI de Dordogne,
- l'École hôtelière d'Avignon dans le Vaucluse,
- la Société des Bains de Mer de Monte-Carlo,
- le Cercle des Grandes Maisons Corses,
- l'UMIH Corsica.

Le projet ne se limite pas au volet formation, il s'agit à travers une école de l'excellence construite autour d'un véritable « écosystème » reposant sur 6 axes stratégiques.

1. L'excellence individuelle et collective

L'excellence se référera à la qualité supérieure de l'enseignement et de la formation offerts aux étudiants, ainsi qu'à la qualité des services fournis par l'école elle-même.

Elle sera caractérisée par les critères suivants :

- une formation de qualité ;
- des enseignants expérimentés ;
- des équipements et des installations ;
- des stages et des expériences pratiques en France et à l'étranger ;
- des événements et des activités : conférences, des ateliers, des concours culinaires, ...

L'école encouragera une culture de l'excellence en mettant l'accent sur l'engagement envers la qualité, la créativité et l'innovation dans tous les aspects de son fonctionnement.

2. Le « learning by doing »

Le « learning by doing » ou « apprendre en faisant » est la méthode d'apprentissage qui sera principalement utilisée au sein de l'école. Elle consistera à donner aux étudiants des occasions de mettre en pratique les compétences qu'ils ont apprises en classe, en les plaçant dans des situations réelles et en leur permettant de travailler sur des projets concrets.

Concrètement, le « learning by doing » dans l'école impliquera également, l'apprentissage, des stages et des expériences pratiques sur le terrain dans des restaurants, des hôtels, des événements ou d'autres établissements similaires. Les étudiants peuvent être affectés à des postes tels que serveurs, cuisiniers, gestionnaires de l'accueil ou de l'hébergement, ou encore organisateurs d'événements. L'apprentissage sera fortement utilisé pour faciliter cette pédagogie.

3. Une politique internationale

Il s'agit de donner une dimension internationale de l'école et offrir des opportunités aux étudiants pour une expérience internationale sous différents formats quel que soit le niveau de formation à travers :

- des échanges étudiants ;
- des stages et des séjours à l'étranger ;
- des partenariats internationaux ;
- des événements ;
- des partenaires de dimension internationale (Savignac, Société des Bains de Mer, KEDGE BS, Maître Cuisinier de France...);
- des jumelages avec l'accueil d'étudiants étranger en formation.

La politique internationale de l'école visera à promouvoir l'expérience internationale des étudiants, à renforcer ses liens avec des partenaires internationaux, et à offrir des opportunités de développement professionnel à l'échelle mondiale.

4. L'entrepreneuriat

L'école intégrera un programme d'entrepreneuriat hôtelier qui sera spécialisé en gestion hôtelière et restauration. Il s'agira d'une formation pratique aux étudiants pour les préparer à créer et à gérer leur propre entreprise dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Les étudiants apprendront à concevoir des plans d'affaires, à analyser le marché, à gérer les finances et les ressources humaines, à planifier les opérations et à gérer les aspects juridiques de l'entreprise.

Ils auront également la possibilité de rencontrer des entrepreneurs à succès dans l'industrie hôtelière pour en apprendre davantage sur leur parcours et leur expérience.

Avec l'incubateur d'école de KEDGE BS Corsica, l'école permettra aux étudiants d'accéder à des ressources et à un soutien pour lancer et développer leur propre entreprise. Les étudiants pourront bénéficier d'un accès à des locaux, à des

équipements, à des mentors et à des investisseurs potentiels.

Cette dimension offrira également des opportunités de reprise d'entreprises au niveau local.

5. Des évènements et l'évènementiel

L'école organisera une variété d'évènements qui permettra une animation permanente de l'école et d'en faire une vitrine du secteur auprès des jeunes, des actifs, des entreprises, des institutionnels, à travers :

- des dîners et déjeuners au sein du restaurant d'application ;
- des soirées à thème ;
- des foires culinaires ;
- des événements de gestion d'hôtel ;
- des événements de réception. ;
- Des évènementiels du Palais des congrès.

6. Une connexion forte avec l'ensemble du territoire de la Corse

Ce dernier axe constitue l'originalité du projet. Connecter l'école à son territoire est un enjeu important pour l'école mais aussi pour les étudiants et la communauté environnante. Il ne s'agit pas de « copier » le modèle des écoles existantes, mais tout en bénéficiant de leur expertise et de leurs savoir-faire, de créer une entité originale fortement ancrée dans son territoire et son identité.

Les actions qui seront mises en œuvre, de manière non exhaustive, sont les suivantes :

- Collaboration avec les producteurs locaux : l'école établira des partenariats avec les producteurs locaux pour obtenir des produits frais et de qualité pour les cours de cuisine et le restaurant de l'école. Cette démarche permettra de valoriser l'agriculture et les producteurs insulaires dans une approche vertueuse d'alimentation durable et de circuits courts.
Tout au long de leur histoire, les Corses se sont évertués à exploiter les ressources présentes sur l'île, façonnant ainsi le territoire et développant les activités d'arboriculture, d'élevage et de transformation. De ces pratiques sont nés des savoir-faire agricoles uniques transmis au fil des générations. C'est la richesse et la diversité de cette agriculture identitaire que l'école souhaite valoriser, à travers notamment les produits phares que sont les agrumes, la châtaigne, l'huile d'olive, la charcuterie, les fromages, le miel ou les vins. Les produits de la mer trouveront également toute leur place avec un partenariat déjà engagé avec le Comité Régional des Pêches Maritimes et Élevages Marins de Corse
- Organisation de visites et d'activités locales : l'école organisera des visites et des activités pour permettre aux étudiants de découvrir la culture, les traditions et l'histoire du territoire. Cela peut inclure des visites de vignobles, de fermes, de marchés, de festivals, de musées et d'autres attractions locales.
- Valorisation de la langue et la culture corses qui auront une place prépondérante dans une approche historique et ethnologique. L'école, ouverte

sur la Méditerranée, saisira l'opportunité de développer l'usage de la langue corse, à la fois comme vecteur de communication, mais également dans une perspective de sauvegarde du lexique dédié, plus particulièrement à la cuisine, l'alimentation, l'agriculture et la pêche. Les enseignements auront aussi vocation à rappeler l'histoire de l'agriculture et de la pêche insulaire et reconstituer l'équilibre d'une cuisine et d'une alimentation qui, bien qu'elles ne soient que des éléments de notre culture, permettent de la saisir tout entière.

Le travail avec l'Università di Corsica dans le cadre du Tourism'Lab du PIA Uniti sera ici très important.

- Organisation de manifestations gastronomiques : pour promouvoir les produits locaux et encourager les chefs et les restaurateurs à utiliser des ingrédients locaux dans leur cuisine.
- Formation de partenariats avec les restaurants et les hôteliers locaux : l'école travaillera en partenariat avec les restaurants locaux pour offrir des stages et des opportunités d'emploi à ses étudiants. Cela peut également permettre aux étudiants de travailler avec les chefs locaux et de découvrir différentes techniques de cuisine.
- Promotion de la culture culinaire insulaire : l'école organisera des ateliers de cuisine et des cours pour promouvoir la culture culinaire locale auprès des étudiants et de la communauté environnante. Cela permettra aux étudiants de découvrir et de comprendre la cuisine et la culture locales, tout en créant une plus grande appréciation pour la nourriture et les traditions locales. Elle s'appuiera sur la filière Alimentation durable - arts culinaires - entrepreneuriat initiée depuis 2020 par la CCI/CMA et l'association de lycéens bastiais Custodii di U Creatu.

Avec ces actions, l'école pourra offrir une expérience enrichissante à ses apprenants et devenir un soutien la communauté locale et du secteur touristique.

Le financement

La réalisation de cette l'école s'intègre dans le projet global de rénovation du palais des congrès d'Aiacciu dont le plan de financement est le suivant :

PARTENAIRES	FINANCEMENTS	PART
CCI et partenaires privés	1 409 990 €	31,77 %
Collectivité de Corse	1 600 000 €	36,05 %
État, dont Fonds vert	834 796 €	18,81 %
ADEME	359 204 €	8,09 %
EDF	162 000 €	3,65 %
AUE	72 000 €	1,62 %
TOTAL	4 437 990 €	100 %

Pour conclure, comme pour le développement du lycée maritime et aquacole de Bastia, il apparaît nécessaire d'envisager de façon plus globale des pôles d'excellence pour les domaines dont la formation est essentielle pour la Collectivité de Corse, et ce, dans le cadre des priorités politiques définies pour son développement et bien entendu sans fragiliser les équilibres territoriaux.

Si l'école de tourisme, de l'évènementiel et de l'hospitalité portée par le groupe AMPARÀ Méditerranée doit constituer une école d'excellence dans le secteur du tourisme/hôtellerie/restauration, son développement doit se faire en complémentarité avec les formations et les centres de formation existants en particulier les deux lycées professionnels et de Bastia et d'Aiacciu.

Au regard de ses compétences, la Collectivité de Corse doit assurer pleinement son rôle de pilote des formations professionnelles, et veiller à cet équilibre aussi bien en ce qui concerne la diversification et la complémentarité des offres de formation que leur localisation, dans un souci d'équilibre territorial.

Formation initiale scolaire et apprentissage 2023-2024

Diplôme	Intitulé	Niveau	Nom de l'établissement	Capacité d'accueil annuelle (Etablissements scolaires)	Total Scolaire/Etudiant	dont dernière année Scolaire/Etudiant	Total Apprentissage	dont dernière année Apprentissage	FAP Métiers	Total Scolaire/Etudiant	Dernière année Scolaire/Etudiant	Total Apprentissage	Dernière année Apprentissage	Total	Dernière année*	Métiers	Projets de recrutement 2024	Difficultés à recruter	Emplois saisonniers	Projets de recrutements pérennes 2024	Postes à pourvoir à l'horizon 2030**									
CAP	CAP CUISINE	3	CFA HAUTE CORSE				20	7	Cuisiniers	101	52	93	42	194	94						544									
CAP	CAP PATISSIER	3	CFA HAUTE CORSE				27	14																						
CAP	CAP CUISINE	3	AMPARA				16	2																						
CAP	CAP PATISSIER	3	AMPARA				17	8																Aides de cuisine et employés polyvalents	1860	69%	86%	270		
TP	TP CUISINIER	3	AFPA				1	1																						
CAP	CAP CUISINE	3	LP FINOSELLO	12	13	6																								
MC	CUISINIER DESSERTS RESTAU. (MC3)	3	LP FINOSELLO				4	4																						
CAP	CAP CUISINE	3	LP SCAMARONI	12	15	7																		Cuisiniers	1620	75%	80%	321		
BAC PRO	BAC PRO CUISINE	4	CFA HAUTE CORSE				3	3																						
BP	BP ARTS DE LA CUISINE	4	AMPARA				4	2																						
BAC PRO	BAC PRO CUISINE	4	LYCEE DE BALAGNE	12	9	9																		Chefs cuisiniers	210	81%	71%	60		
BAC PRO	BAC PRO CUISINE	4	LP FINOSELLO	24	33	15																								
BAC PRO	BAC PRO CUISINE	4	LP SCAMARONI	24	27	11	1	1																						
BTS	2BTS MANAG. HOTEL.REST. OPT.B PÉ	5	LP SCAMARONI		4	4																								
Total effectifs formation Cuisine				84	101	52	93	42									3690			651										
CAP	CAP Commercialisation et services en restauration	3	CFA HAUTE CORSE				10	4	Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration	170	76	40	20	210	96						566									
CAP	CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE	3	AMPARA				11	5																						
CAP	CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE	3	EREA	8	13	6	2																	Employés de l'hôtellerie	2020	61%	90%	210		
CAP	CAP production et service en restauration	3	EREA	8	13	6	3	1																						
CAP	CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE	3	LP FINOSELLO	12	9	4																								
MC	EMPLOYE BARMAN (MC3)	3	LP FINOSELLO				4	4																						
CAP	CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE	3	LP SCAMARONI	12	16	7																		Serveurs de cafés restaurants	3200	69%	92%	259		
CAP	CAP production et service en restauration	3	LP SCAMARONI	12	13	8																								
BAC PRO	BAC PRO Commercialisation et services en restauration	4	CFA HAUTE CORSE				5	3																						
BP	BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION	4	AMPARA				3	1																						
BAC PRO	BAC PRO COMMERCE SERVICE EN RESTAURATION	4	LYCEE DE BALAGNE	12	16	5																		Agents de maîtrise de la restauration	100	70%	70%	30		
BAC PRO	BAC PRO COMMERCE SERVICE EN RESTAURATION	4	LP FINOSELLO	15	15	10	2	2																						
BAC PRO	BAC PRO Métiers de l'Accueil	4	LP FINOSELLO	12	20	11																								
BAC PRO	BAC PRO COMMERCE SERVICE EN RESTAURATION	4	LP SCAMARONI	12	20	11																								
MISE A NIVEAU	MISE A NIVEAU HOTEL.RESTAURATION	4	LP SCAMARONI		6	6										Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration	90	89%	78%	20										
BTS	2BTS MANAG. HOTEL.REST. OPT.A RESTAURATION	5	LP SCAMARONI		5	5																								
BTS	1BTS MANAGEMENT HOTEL.-REST. 1	5	LP SCAMARONI	30	21																									
BTS	2BTS MANAG. HOTEL.REST. OPT.C HÔTELLERIE	5	LP SCAMARONI		3	3																								
Total effectifs formation métiers de l'hôtellerie et de la restauration				133	170	76	40	20									5410			519										
Total capacité d'accueil/effectifs réels				217		128																								
Pas de diplômes de niveau 6 et plus									Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants	0						Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants	130	54%	77%	30	966									

Source : France Travail BMO 2024

Source : France Stratégie PMQ 2030

Total effectifs formation dernière année du secteur HCR sur le bassin d'Ajaccio*

190

9230

1200

2076

* A noter les effectifs dernière année, sont potentiellement des jeunes qui pourraient aller sur le marché du travail. Cependant, certains continuent leurs études, d'autres trouvent un emploi dans un autre secteur. L'écart entre les sortants formés et les besoins en main d'oeuvre est donc plus important à prendre en compte.

** Postes à pourvoir à l'horizon 2030. Dans ce calcul ont été pris en compte :
 - Les créations/destructions nettes d'emploi
 - Les départs en fin de carrière
 - Les formés jeunes débutants
 - Le solde de mobilités inter-régions

BTS	BTS TOURISME	5	LYCEE GIOCANTE DE C	36	48	22		
BTS	BTS TOURISME	5	Lycée polyvalent Jean-Paul de Rocca Serra				9	9
L PRO	LICENCE PRO Métiers du Tourisme : C	6	UNIVERSITE DE CORSE				9	9

Formation continue des demandeurs d'emploi formés sur l'année 2023

Secteur de formation (détaillé)	France Travail - AIF	France Travail - POE individuelle	France Travail - AFPR	Conseil régional	Compte Personnel de Formation (CPF Autonome)	Autre	Total
PIZZERIA	10	0	0	0	0	0	10
CREPERIE	0	10	0	0	0	0	10
BAR	0	0	0	10	0	0	10
RESTAURATION RAPIDE	10	0	0	0	0	0	10
CUISINE	0	0	10	50	0	0	60
HOTELLERIE RESTAURATION	10	0	0	0	0	0	10
SERVICE SALLE	0	0	0	50	0	0	50
GESTION HOTEL RESTAURANT BAR	20	0	0	0	0	0	20
SERVICE RECEPTION	0	0	0	20	0	0	20
GOVERNANTE HOTEL	0	0	0	10	0	0	10

Total	50	20	30	130	10	0	240
--------------	----	----	----	------------	----	---	------------

Les données présentées dans ce tableau sont arrondies à la dizaine. Pour cette raison, la somme des valeurs d'une ligne (ou d'une colonne) peut légèrement différer du total affiché.