



Inspection pédagogique du  
2<sup>nd</sup> degré

Économie et gestion

VR/IP/DL  
n°3211/2017-1

Affaire suivie par  
David LAGEDAMON  
IA-IPR

Bureau 104

Téléphone  
(687) 26 62 78

Mél  
david.lagedamon  
@ac-noumea.nc

1, avenue des  
Frères Carcopino  
BP G4  
98848 Nouméa Cedex

<http://www.ac-noumea.nc>

Nouméa, le 07 février 2017

David Lagedamon  
Inspecteur d'académie  
Inspecteur pédagogique régional d'économie et  
gestion

à

Mesdames et messieurs les professeurs  
d'économie-gestion

S/c de mesdames et messieurs les chefs  
d'établissement

**Objet :** Lettre de rentrée 2017 – discipline économie et gestion

Chers collègues,

J'adresse toutes mes félicitations aux professeurs lauréats des concours de recrutement et souhaite la bienvenue à celles et ceux qui rejoignent la Nouvelle-Calédonie. La rentrée des classes est toujours un moment opportun pour faire le bilan de l'année passée et se projeter sur l'année scolaire à venir.

### **Les résultats aux examens**

L'économie-gestion concerne plus de 40 diplômes différents et de nombreux élèves du territoire, du CAP au BTS en passant par les mentions complémentaires et les séries technologiques et professionnelles du baccalauréat. Vous trouverez en annexe un bilan des examens en termes de taux de réussite globaux et par série.

Les résultats au CAP et au bac STMG enregistrent une progression notable à la session 2016. Près de 8 élèves sur 10 obtiennent leur examen, et le nombre de mentions au baccalauréat est en progression de 15 % en moyenne cette année, ce qui est encourageant par rapport à la valorisation des parcours de nos élèves dans la filière tertiaire, en particulier dans la perspective d'une poursuite d'études. Les résultats au niveau du bac professionnel et en BTS restent stables, avec toutefois des nuances importantes selon les spécialités. Il conviendra de s'interroger ensemble sur les conditions de réussite de tous les élèves, en particulier là où les écarts sont les plus significatifs par rapport aux moyennes nationales et académiques.

### **Les recommandations pédagogiques**

J'attire votre attention sur deux rapports récents de l'inspection générale sur les bonnes pratiques pédagogiques en lycée professionnel et sur le bilan de la réforme de la voie technologique. Plusieurs ressources recensées en annexe ont vocation à vous guider dans l'évolution des pratiques. De façon très concrète, notre nouveau site académique disciplinaire a été mis en place l'an dernier dans ce sens. Il concerne l'ensemble des enseignements tertiaires de la voie technologique et de la voie professionnelle. Vous y trouverez les ressources des séminaires de l'an dernier dont vous avez été nombreux à souligner l'intérêt : bilan de la rénovation du bac pro Gestion Administration,



2 / 4

enseignement du management des organisations, journée calédonienne de l'économie et du droit. Outre les sujets de l'ensemble des épreuves écrites, vous trouverez également sur notre site disciplinaire des retours d'expérience et d'innovation pédagogique, en œuvre sur le territoire. L'approche par compétences, la gestion de projet, la dimension pluridisciplinaire et l'accompagnement personnalisé sont à l'évidence des pistes permettant de renforcer l'intérêt et l'assiduité des élèves et de concourir à leur réussite. L'exploitation, en classe, des PFMP et des stages ainsi que les thèmes d'études travaillés de concert avec les collègues de l'enseignement général ressortent également comme des leviers de réussite importants.

### **L'accompagnement des équipes**

Le plan académique de formation donnera la priorité au travail en équipe et aux réformes en cours : nouveau CAP cuisine applicable dès cette rentrée, fusion de trois CAP en un seul (Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant) à la rentrée 2018. Les diplômes professionnels du domaine commercial (bacs pro vente, commerce et ARCU, BTS MUC et NRC) sont en cours de rénovation et les nouveaux référentiels seront applicables à la rentrée 2019. Un séminaire académique y sera consacré. Enfin, les nouveaux BTS AG PME/PMI et AM seront rénovés pour la rentrée 2019. La première session du bac technologique de l'hôtellerie-restauration a donné de bons résultats. La réforme des BTS Hôtellerie-restauration et Responsable d'hébergement qui s'engage permettra de consolider la cohérence de parcours au sein de la filière. Le numérique éducatif, à travers des parcours M@gistère ouverts aux inscriptions individuelles, sera également privilégié. Je vous remercie à cet égard de prendre l'habitude de consulter votre messagerie professionnelle.

Un des enjeux de l'année à venir sera la correction locale du baccalauréat STMG. Elle permettra d'enrichir votre expertise et d'appréhender plus finement les attentes et les résultats en termes de certification, et donc de formation. Elle concernera les épreuves de management des organisations, d'économie-droit, de ressources humaines et communication, de marketing et de gestion-finance. Des commissions de barème et d'harmonisation des corrections seront installées, à l'instar de ce qui a été développé cette année pour la correction du bac professionnel. Les épreuves écrites de BTS et de la spécialité systèmes d'information de gestion continueront, en raison des plus faibles effectifs, d'être corrigées en métropole.

Laurence Chaze (économie-gestion LGT), Jean-Pierre Barthelemy (économie-gestion LP) et Eric Savignac (alimentation et hôtellerie-restauration), poursuivront leur action de chargés de mission auprès de moi, et je les en remercie. Ensemble, nous sommes disponibles pour vous accompagner dans les projets et les réflexions de nature pédagogique au sein de vos établissements. Les audits à visée participative, les inspections croisées permettant de compléter les regards disciplinaires et les réunions de travail en équipe sont autant de moments de rencontres, de suivi et d'échanges entre nous, auxquels nous sommes très attachés.

Je vous remercie pour votre engagement au service de la réussite de tous nos élèves. Bonne rentrée à tous et, par-delà, bonne route ensemble.

David Lagedamon  
IA-IPR d'économie et gestion



Les résultats aux examens – Session 2016

3/4

| CAP  |               |               |               |
|--|---------------|---------------|---------------|
|  | 2014          | 2015          | 2016          |
| Agent d'entreposage et de messagerie                                   | 68 %          | 59,1 %        | 81 %          |
| Agent de sécurité  | 93,8 %        | 86,5 %        | 89,5 %        |
| Boulangier   | 100 %         | 88,9 %        | 76,9 %        |
| Boucher  | 100 %         | 87,5 %        | 100 %         |
| Charcutier traiteur  | 70,8 %        | 57,1 %        | 64,7 %        |
| Cuisine  | 41,7 %        | 71,4 %        | 81,8 %        |
| Employé de commerce multi-spécialités                                  | 95 %          | 80,5 %        | 79,5 %        |
| Employé de vente spécialisé  | 68,4 %        | 82 %          | 62,8 %        |
| Pâtissier  | 83,9 %        | 58,8 %        | 73,5 %        |
| Restaurant   | 76,1 %        | 65 %          | 80,4 %        |
| Services en brasserie-café   | 100 %         | 50 %          | 66,7 %        |
| Vendeur magasinier en pièces de rechanges et d'équipements automobiles | 90 %          | 81 %          | 75 %          |
| <b>TOTAL CAP tertiaires</b>  | <b>82,3 %</b> | <b>72,3 %</b> | <b>77,2 %</b> |

| Bac professionnel                             |               |             |               |
|---|---------------|-------------|---------------|
|   | 2014          | 2015        | 2016          |
| Accueil-relation clients et usagers           | 88,2 %        | 71,4 %      | 81,6 %        |
| Boucher charcutier traiteur                   | 80 %          | 100 %       | 55,6 %        |
| Boulangier pâtissier                          | 77,8 %        | 45,5 %      | 55,6 %        |
| Commerce                                      | 88,2 %        | 85,5 %      | 80 %          |
| Commercialisation et services en restauration | 96 %          | 65,9 %      | 56,8 %        |
| Cuisine                                       | 92,2 %        | 84,8 %      | 72,5 %        |
| Gestion administration                        | 81,3 %        | 74,1 %      | 74,1 %        |
| Logistique                                    | 94,4 %        | 68,8 %      | 75 %          |
| Sécurité-prévention                           | 87,5 %        | 88,2 %      | 86,7 %        |
| Transport                                     | 76,6 %        | 73 %        | 82,5 %        |
| Vente   | 79,5 %        | 71,4 %      | 48,9 %        |
| <b>TOTAL Bac PRO tertiaires</b>               | <b>84,7 %</b> | <b>71 %</b> | <b>73,4 %</b> |

| Bac technologique                                       |               |               |               |
|---|---------------|---------------|---------------|
|   | 2014          | 2015          | 2016          |
| Sciences et technologies du management et de la gestion |               |               |               |
| Ressources humaines et communication                    | 82,9 %        | 76,6 %        | 73,7 %        |
| Mercatique  | 87,2 %        | 76,7 %        | 89,9 %        |
| Gestion et finance                                      | 79,1 %        | 67,8 %        | 78,3 %        |
| Systèmes d'information de gestion                       | 90,9 %        | 84,8 %        | 75,9 %        |
| <b>Total Bac STMG</b>                                   | <b>83,4 %</b> | <b>74,6 %</b> | <b>80,4 %</b> |
| <b>Hôtellerie restauration</b>                          | -             | -             | <b>73,3 %</b> |



| BTS  | 2014          | 2015          | 2016          |
|--|---------------|---------------|---------------|
| Assistant de manager                       | 82,9 %        | 83,3 %        | 82,5 %        |
| Assistant de gestion PME/PMI               | 60,9 %        | 63,2 %        | 69 %          |
| Comptabilité-gestion                       | 51,4 %        | 50 %          | 55,5 %        |
| Commerce international                     | 70 %          | 70,8 %        | 84,2 %        |
| Communication                              | 81,8 %        | 85,7 %        | 72 %          |
| Hôtellerie-restauration option A           | -             | 62,5 %        | 50 %          |
| Hôtellerie-restauration option B           | -             | 45,4 %        | 55 %          |
| Management des unités commerciales         | 57 %          | 91,3 %        | 82,6 %        |
| Négociation et relation client             | 83,3 %        | 85,4 %        | 90,2 %        |
| Services informatiques aux organisations A | 61,1 %        | 75 %          | 53 %          |
| Services informatiques aux organisations B | 56,3 %        | 69,2 %        | 53,8 %        |
| Technico-commercial                        | -             | -             | 66,7 %        |
| Tourisme                                   | 72,2 %        | 80,8 %        | 83,3 %        |
| Transport et prestations logistiques       | 81 %          | 85,2 %        | 80 %          |
| <b>TOTAL BTS tertiaires</b>                | <b>66,8 %</b> | <b>72,3 %</b> | <b>69,8 %</b> |

## ANNEXE 2

### Liens utiles

|   |   |
|---|---|
| Site académique d'économie-gestion  | <a href="http://ecogest.ac-noumea.nc/">http://ecogest.ac-noumea.nc/</a>   |
| Site du vice-rectorat   | <a href="http://www.ac-noumea.nc/">http://www.ac-noumea.nc/</a>   |
| Enseignement professionnel  | <a href="http://www.cerpeg.fr">www.cerpeg.fr</a>  |
| Communication, mercatique, transport et logistique  | <a href="http://www.crcm-tl.fr/">http://www.crcm-tl.fr/</a>   |
| Numérique, PFEG, SIG, SIO   | <a href="http://www.reseaucerta.org/">http://www.reseaucerta.org/</a>   |
| Ressources humaines, sciences de gestion, management et économie-droit                        | <a href="http://www.crcm.ac-versailles.fr/">http://www.crcm.ac-versailles.fr/</a>   |
| Comptabilité et finance   | <a href="http://crcf.ac-grenoble.fr/">http://crcf.ac-grenoble.fr/</a>   |
| Hôtellerie-restauration   | <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/</a>   |
| Alimentation  | <a href="http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr">www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr</a>  |
| S'abonner à la liste de diffusion ecogest@ctu   | <a href="http://eduscol.education.fr/ecogest/reseaux/echanges/ecogestactu">http://eduscol.education.fr/ecogest/reseaux/echanges/ecogestactu</a>   |
| Le nouveau BTS comptabilité-gestion   | <a href="http://crcf.ac-grenoble.fr/index.php?tg=topusr&amp;cat=55">http://crcf.ac-grenoble.fr/index.php?tg=topusr&amp;cat=55</a>   |
| Le nouveau CAP cuisine  | <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2603">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2603</a>   |
| Les diplômes en cours de rénovation   | CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ; BAC PRO ARCU, commerce, vente ; BTS AG PME/PMI, AM, MUC, NRC   |
| L'évolution certificative du CAP agent de sécurité  | <a href="http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=111211">http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=111211</a>   |
| Rapport de l'IGEN sur le recensement des bonnes pratiques pédagogiques en lycée professionnel | <a href="http://www.education.gouv.fr/cid109075/le-recensement-des-bonnes-pratiques-pedagogiques-dans-l-enseignement-professionnel.html">http://www.education.gouv.fr/cid109075/le-recensement-des-bonnes-pratiques-pedagogiques-dans-l-enseignement-professionnel.html</a> |
| Rapport de l'IGEN sur le bilan de la réforme de la voie technologique                         | <a href="http://www.education.gouv.fr/cid109379/bilan-de-la-reforme-de-la-voie-technologique.html">http://www.education.gouv.fr/cid109379/bilan-de-la-reforme-de-la-voie-technologique.html</a>   |