



Avenir

Ambition et Volonté d'Entreprendre pour Nourrir l'Insertion et Réussir



La filière HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME : une filière d'avenir pour la Guadeloupe



Filière Hôtellerie - Restauration LMHT

Riche de son patrimoine culturel, touristique et gastronomique, la Guadeloupe s'affirme comme une destination privilégiée. La filière Hôtellerie-Restauration-Tourisme (HRT) constitue à ce titre un pilier majeur de son développement socio-économique et un vecteur essentiel de l'image que le territoire projette à l'international.

Valoriser ces métiers, c'est reconnaître leur rôle structurant dans l'économie locale et leur contribution à une attractivité durable.

Désignée comme « l'industrie de l'accueil », la filière HRT représente un gisement essentiel d'emplois et de qualifications.

L'INSEE recense près de 8 000 emplois liés au tourisme en Guadeloupe, dont un tiers dans l'hébergement et la restauration, mais également dans le transport, la culture, le patrimoine, le sport et les loisirs. Le CREFOP identifie par ailleurs de nombreux métiers du secteur comme porteurs et en tension de recrutement, offrant de réelles perspectives d'insertion professionnelle.

Face à ces enjeux, l'Académie déploie une offre de formation ambitieuse, en formation initiale et continue, du niveau BAC-3 au BAC+5.

Le Campus des Métiers et des Qualifications du Tourisme Intégré et de la Valorisation de la Guadeloupe (TI-VAG), implanté au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme "Violetta Chaville" (LMHT), en constitue un acteur de référence. Labellisé depuis 2016 et reconduit en 2021, il s'inscrit aujourd'hui dans une dynamique de labellisation « excellence », au service des besoins du territoire et en synergie avec les acteurs locaux. Il porte dans ce cadre le projet CALiTe Guadeloupe, qui accompagne la transition vers une alimentation plus saine et durable.

Cette dynamique est renforcée par la convention signée le 2 décembre 2025 avec le groupe ACCOR France et WIH. Ce partenariat structurant favorise l'orientation, la découverte des métiers et l'insertion professionnelle des apprenants, du CAP au BTS, en formation initiale comme en formation continue.

À travers ce numéro, notre ambition est claire : faire de la filière HRT un choix d'excellence, porteur de compétences, d'emplois et d'avenir pour la Guadeloupe.

CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
du Tourisme Intégré
et de la Valorisation de la
Guadeloupe
CAMPUS TI-VAG

Partageons la conviction que
l'Hôtellerie-Restauration-Tourisme
est au cœur de la réussite,
de la jeunesse guadeloupéenne et
du développement de notre territoire.



La Table de Léna, partenaire engagé dans la formation des talents de demain

Julien Léna et Claude Strazel, co-dirigeants, tiennent à réaffirmer leur engagement :

“Ouvrir les portes de notre établissement aux futurs professionnels, qu'ils se destinent aux métiers de la cuisine ou du service en salle. Nous croyons fermement que l'excellence de la restauration antillaise se construit par la transmission. Accueillir des apprentis au sein de notre brigade, c'est partager notre passion du métier, notre exigence de la qualité, notre attachement aux produits du terroir et aux savoir-faire qui font la richesse de notre gastronomie.



Chaque jeune que nous accompagnons est un maillon essentiel de l'avenir de notre profession. En tant que professionnels, nous avons la responsabilité de former, d'inspirer et de guider ces talents qui porteront demain les couleurs de la gastronomie guadeloupéenne.

Cette collaboration avec le lycée hôtelier n'est pas seulement qu'un partenariat : c'est un véritable investissement dans l'avenir de notre territoire et de ses métiers de bouche. Nous sommes honorés de contribuer à la formation des élèves du lycée hôtelier de la Guadeloupe.”

Mégan MONTERRAT

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant

J'ai choisi de faire un CAP dans le domaine du service et de l'hôtellerie car on rencontre des personnes de cultures différentes, et l'on peut travailler partout dans le monde et aussi dans différents lieux (hôtels, cafés, restaurants, brasseries...). J'aime le contact avec les autres, les aider et servir, ce domaine fait que je pourrais facilement voyager dans le monde entier et trouver du travail.

En plus c'est un secteur qui recrute beaucoup surtout ici à St Barth où il y a beaucoup de touristes qui viennent visiter l'île. Dans cette filière, on peut autant évoluer dans l'hôtellerie que dans la restauration et gravir les échelons et ne pas juste rester aux premiers postes (comme serveurs ou à l'accueil).



[Pour écouter Mégan scannez le QR CODE](#)



Sandrine Rives Présidente de l'Association de la Sommellerie de Guadeloupe (ASG) Christian Maunet Vice-Président de l'ASG



Un partenariat de passion pour l'avenir

Chaque sommelier ou sommelière se rappelle pourquoi il a choisi cette voie ou quel est le vin qui l'a ému au plus haut point, autant de moment qu'il nous plaît d'échanger, de partager car sans cela notre métier n'est rien.

Le partage est l'essence même de ce partenariat avec les équipes enseignantes et les élèves.

Ce lien nous l'avons créé il y a 3 ans et nous le développons par nos implications mutuelles dans de nombreux projets : la participation comme jury aux examens et concours, venir à la rencontre des élèves, soutenir leurs démarches, partager nos expériences professionnelles et échanger avec les équipes enseignantes.

En 2026 aura lieu la 2^e édition du salon des vins et des spiritueux que nous réalisons au sein du LMHT.

Nous innovons avec un concours de sommellerie pour la caraïbe et la Guyane.

Quel fabuleux challenge et quelle belle image du savoir-faire nous allons pouvoir véhiculer!



Notre association est pleinement consciente que le partenariat avec le LMHT est un gage pour l'avenir du secteur Cuisine Hôtellerie Restauration (CHR) de la Guadeloupe, il est fondamental à nos yeux et cher à nos cœurs, c'est cet avenir d'excellence que nous construisons ensemble avec toute notre passion.



Au fil des mois

DECEMBRE

Du 01 au 05

Semaine des 40 ans du Bac PRO

Le 02

Pose de la 1ère pierre Hotel

NOVOTEL - ANTILOPOLE

Le 03

Journée internationale des personnes en situation de Handicap

8 au 13:

Semaine du numérique et des sciences informatiques



JANVIER

A partir de Janvier

Campagne de lancement de la Plateforme 1 élève 1 stage



A partir du 19:

Début de saisie des vœux sur la plateforme PARCOURSUP



FEVRIER

Du 02 au 06

Semaine des métiers du Nucléaire



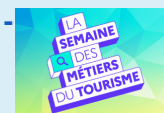
Le 11

Journée internationale des femmes et des filles de science



Du 27, 28 Février au 01 Mars

Salon du Tourisme - Palais des Sports du Gosier



Focus :

Ateliers découvertes : une nouvelle dynamique pour l'orientation en Guadeloupe

Les ateliers découvertes créés dans notre académie, seront déployés en 2026 dans nos lycées professionnels, lycées polyvalents, GRETA et CFA en Guadeloupe.

La particularité de ce dispositif : les établissements ouvriront leurs portes aux familles et aux entreprises. L'objectif est de permettre à chacun de découvrir les plateaux techniques, les formations proposées et les opportunités locales. Cette ouverture facilitera la compréhension des filières et renforcera la confiance entre école, familles et professionnels.

Vos relais : les Responsables des Bureaux Des Entreprises (RBDE) installés dans les lycées professionnelles et polyvalent.

Les RBDE structurent les partenariats avec les entreprises locales et facilitent l'organisation des stages pour les élèves. Ils soutiennent leur insertion professionnelle et accompagnent les équipes dans la mise en œuvre du Parcours Avenir, renforçant ainsi l'adéquation entre formations et attentes du tissu socio-économique local.

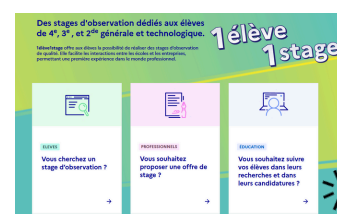
La Plateforme Avenir(s)

Avenir(s) est une plateforme numérique gratuite au service des élèves et des équipes éducatives pour construire son projet d'insertion ou de formation en voie professionnelle.



Plateforme 1 élève 1 stage

1élève1stage offre aux élèves la possibilité de réaliser des stages d'observation de qualité, de la 4ème à la seconde. Elle facilite les interactions entre les écoles et les entreprises, permettant une première expérience dans le monde professionnel. Le stage se déroule du 15 au 26/06.



Retrouvez toute notre actualité sur nos réseaux

