L'OUVERTURE SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne.

Les élèves des différentes classes de 1ères BAC PRO (cuisine, service en restauration, boulangerie, pâtisserie et accompagnement, soin et service à la personne) peuvent dans le cadre de leur formation, effectuer une de leurs périodes de stage à l'étranger.

Ils peuvent le faire grâce à deux types de projets : avec l'échange Franco-Allemand en Allemagne pour trois semaines ou dans le cadre du projet Erasmus Plus pour 5 semaines en Angleterre, Belgique et Espagne.

Pour les deux dispositifs c'est l'occasion de : 1- enrichir son expérience, s'ouvrir à d'autres cultures 2- élargir ses perspectives professionnelles et personnelles 3- mieux comprendre le monde, prendre confiance en soi et se sentir citoyen européen 4- développer des compétences professionnelles dans un contexte étranger 5- Développer des compétences en langue : anglais B1 et B1+ et apprendre les bases d'autres langues : Allemand. 6- présenter l'épreuve de l'unité facultative mobilité 7- obtenir des certifications supplémentaires : Passeport de langues, Europass mobilité, diplômes délivrés par nos établissements partenaires. 8- augmenter ses chances d'employabilité en Europe.

• GENESE : Depuis 2008 notre lycée est très actif et impliqué dans l'envoi de nos élèves à l'étranger avec deux sortes de projets. 1- En 2008, 2009, 3 pâtissiers sont partis chaque année en Belgique à Leuze, ville jumelée grâce aux fonds des conseils généraux et régionaux puis avec des projets Leonardo Da Vinci et ensuite Erasmus Plus, (projets financés par l'Europe) qui ont permis à nos élèves serveurs, cuisiniers, pâtissiers, boulangers et de la section ASSP d'aller exercer leur profession en Espagne à Valencia (de 2011 à aujourd'hui), en Belgique à Leuze, ville jumelée avec Loudun (de 2008 à aujourd'hui), en Lituanie à Druskininkai (de 2013 à 2015) et maintenant aussi en Angleterre à Plymouth (2015 à aujourd'hui). 2- Grâce à un échange avec un établissement en Allemagne à Bad Kissingen en Bavière (financé par le secrétariat Franco Allemand) et maintenant à Celle près d'Hanovre, 15 élèves de toutes les sections partent trois semaines découvrir une nouvelle culture et exercer leur métier différemment. Ils travaillent en binôme en Allemagne avec leur

à leur tour famille.
• LES
entreprises
Tournai et
réseaux de
Espagne:
école
élèves
un cours
Paella 1/3



qui hôtellerie,

de

correspondant allemand et le reçoivent ensuite en France dans leur entreprise et dans leur

PARTENAIRES: La Belgique: avec deux de qualité: Boulangerie De Roo à Kain près de la boulangerie Mercier à Leuze, membres de boulangers, pâtissiers, chocolatiers. En El Centro Superior Hostelleria Mediterraneo: d'hôtellerie, boulangerie, pâtisserie où nos vont aller assister à quelques cours et prendre spécifique pour apprendre à faire la vraie «

Valencia ». En Lituanie c'était : Veiseiju technologijos Ir verslo Mokykla : lycée professionnel de Varena au sud de la Lituanie possède les mêmes sections que les nôtres en restauration, boulangerie, pâtisserie. En Angleterre : l'école de langue internationale :

Tellus Plus où nos élèves vont avoir des cours en début de séjour, une visite de la ville et des soirées à thèmes proposées les soirs de la semaine avec tous les autres jeunes du monde entier. En Allemagne : Le CFA de Celle qui organise les échanges, stages, visites de nos élèves avec des correspondants des mêmes spécialités.

• L'IMPLICATION de l'élève : Les élèves sont sélectionnés pour les mobilités. les départs sont organisés sur le temps scolaire. l'élève signe une charte qui l'implique avant, pendant et après les mobilités. Avant : l'élève va apprendre à connaître la culture du pays, les lois du travail sur place, sa

future entreprise, prendre des cours d'Allemand, apprendre à gérer un budget, à connaître les moyens linguistiques et pratiques pour se déplacer, communiquer dans l'entreprise, connaître les visites essentielles à réaliser, connaître les exigences professionnelles qui l'attendent pour réussir ses évaluations etc

Pendant:

pour le projet Franco-Allemand il y a une présence des professeurs français en permanence, les élèves ont des visites culturelles organisées par l'établissement partenaire puis ils partent en entreprise et logent aussi sur les jours de congés chez le correspondant. pour les projets Erasmus Plus : ils sont accompagnés et installés dans les logements et entreprises par un enseignant au début du stage et un autre enseignant de professionnel retourne les évaluer et les raccompagner à la fin du stage de 5 semaines. Sur place ils sont en permanence en contact avec les référents des établissements partenaires. L'élève se doit d'être dynamique, curieux et d'acquérir toutes les connaissances qui vont lui permettre de réussir des évaluations et son épreuve mobilité au retour. Après : L'élève va se sentir plus à l'aise professionnellement et personnellement, avoir plus confiance en ses capacités à être autonome, à s'adapter à différentes techniques de travail et à réussir dans sa profession et linguistiquement. Il va aussi aider le lycée à diffuser ses expériences.

Depuis septembre 2017 nous sommes devenus « Ecole ambassadrice du parlement Européen » : ainsi nous avons des professeurs qui sont devenus des ambassadeurs seniors, des élèves devenus des ambassadeurs juniors. Toutes ces personnes apprennent, transmettent et partagent leurs connaissances sur l'Europe. Un point info est en création sur l'Europe au CDI : des documents nous ont été fournis par le parlement européen à Strasbourg et Europe Directe de Poitiers. Nous avons organisé des rencontres (sous forme de conférence, débat) pour que nos élèves apprennent davantage sur les institutions européennes et sur ce qu'est un citoyen Européen et sur toutes les possibilités qu'offre l'Europe à nos élèves en termes d'expérience professionnelle à l'étranger pendant et après leur cursus de bac professionnel. Ces dernières vont nous être présentées par Europe Directe de Poitiers mais aussi par la présidente de l'AEDE(association européenne de l'éducation). Nous attendons aussi la visite de la députée Européenne chargée de notre région. Les élèves veulent savoir quel est le rôle de l'Europe dans notre département par exemple, quelles normes les entreprises de leur corps de métier doivent elles respecter etc. et nous espérons pouvoir emmener un jour nos élèves visiter le parlement Européen. Nous préparons un rallye Européen pour le mois de l'Europe et de nombreux témoignages de nos élèves qui reviennent de stages à l'étranger.

Témoignage de Thomas parti stage en Angleterre à Plymouth en 2017 : « Je n'étais jamais partie de chez moi et maintenant je me sens capable de voyager ou de travailler dans un autre pays. Grâce aux cours de Classe Européenne en service dans mon lycée j'ai réussi à communiquer en anglais avec mon tuteur et les clients, j'ai rencontré des gens vraiment merveilleux qui m'ont parlé de leur expérience, j'ai visité des lieux historiques de la ville de Plymouth, comme le Mayflower Museum et dégusté des spécialités locales comme un vrai fish and chips près du port ou des scones. Je suis devenu ambassadeur junior du parlement Européen et je vais ainsi aller dans les classes des futurs partants mais aussi témoigner à la radio, sur des sites et sur des films de diffusion.



Témoignage de Tom parti à Leuze-en-Hainaut jumelée avec Loudun(ville où je prépare mon Bac pro Boulangerie, pâtisserie au lycée Professionnel Marc Godrie). Sans cette expérience professionnelle de 5 semaines je n'aurai jamais osé envisager de travailler en Europe et d'être capable de gérer la vie quotidienne, les trajets et le travail dans une équipe et des conditions différentes. J'ai appris de nombreuses spécialités comme les « cougnoles »(brioches à tête) : « les pistolets »(pains au lait) et toutes sortes de spécialités avec des Saint Nicolas. L'artisan chez qui je travaillais produisait en grande quantité et je me suis donc amélioré en rapidité d'exécution. J'ai aussi visiter le musée du chocolat de Bruges et de nombreux lieux en



relation avec mon travail. Je souhaite à tout le monde de participer à un stage Erasmus Plus.

Témoignage de Marion partie en Angleterre en stage à Plymouth 5 semaines en 2017 : « je n'étais jamais partie si loin de chez moi si longtemps et cela m'a fait devenir plus autonome ». J'ai beaucoup appris sur les différences entre le travail d'un boulanger pâtissier français et anglais. En France nous travaillons pour réaliser un produit du début à la fin mais les anglais utilisent beaucoup de mixs. J'ai appris à faire des flapjacks, brownies, cupcakes, yule-log cakes =bûches. Je maîtrise maintenant mieux l'anglais professionnel et me sens prête pour travailler dans d'autres pays anglophones. J'ai découvert une ville et une culture différente et je me sens plus Européenne que jamais.

Témoignage D'Emma, élève de 1ère Bac Pro ASSP, partie à Plymouth pendant 5 semaines. « J'ai travillé dans une Nursery School » où les enfants avaient de 2 ans à 5 ans ; j'ai pu les aider à la préparation des repas des enfants, de nombreuses activités dont une que j'avais préparée sous forme de jeux en anglais, français, aide à la décoration des lieux et au nettoyage ». J'ai beaucoup aimé l'ambiance et le travail en entreprise même si c'est très différent du système d'encadrement et éducatif français. J' était vraiment terrifié que ma famille d'accueil ou mes collègues ne comprennent pas mon anglais mais j'ai vite progressé. J'ai découvert une ville pleine d'histoire et de lieux naturels et aussi beaucoup d'autres étudiants de différents pays. »



Témoignage de Florianne, élève de 1ère Bac Pro ASSP, partie à Plymouth pendant 5 semaines. « Même si je sui majeur je n'avais jamais vécue dan une grande ville et travaillé à l'étranger mais j'ai beaucoup appris et acquis de maturité dans mon travail. J'ai travaillé à Chatsworth Residential Home » une maison de retraite où j'ai appris des techniques pour la toilette, participé à des animations, à l'aide aux repas, répondu aux besoins des résidents. Je me sens plus à l'aise en anglais et capable d'utiliser des moyens de transports seules, gérer un budget et je suis prête à m'adapter à un travail d'équipe différent ».

