

LYCÉE OUVERT SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée professionnel Marc Godrie labellisé lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne à Loudun

Les élèves des différentes classes de 1ères BAC PRO (cuisine, service en restauration, boulangerie, pâtisserie et accompagnement, soin et service à la personne, menuiserie) peuvent dans le cadre de leur formation, effectuer une de leurs périodes de stage à l'étranger. En menuiserie nos élèves Technicien Menuisier Agenceur peuvent partir 4 semaines en Irlande dans une entreprise de fabrication de meubles en bois.

En menuiserie nos élèves Technicien Menuisier Agenceur peuvent partir 4 semaines en Irlande dans une entreprise de fabrication de meubles en bois. Nous travaillons avec un partenaire sur place qui nous aide à avoir de très bonnes entreprises et qui permet aux élèves de loger dans des familles irlandaises avec d'autres européens de leur âge.

Ils sont libres les week-ends pour visiter et s'approprier la culture du pays. Ils progressent très vite en anglais et reviennent avec des propositions d'emplois, une expérience à mettre sur leur CV, passe un examen sur cette mobilité supplémentaire qui leur donne des points pour leur Bac Pro.

.Depuis septembre 2017 nous sommes aussi 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. Grâce à toutes ces expériences les élèves deviennent réellement citoyen Européen et peuvent choisir où travailler en Europe.

TÉMOIGNAGE de Rémi Richard de première Bac Pro 1TMA parti en stage en Novembre, décembre 2019 pendant 4 semaines à Cork dans l'entreprise : Storefit : « si c'était à refaire, je pars tout de suite ! » En Irlande les patrons font plus confiance aux stagiaires et leur donne des tâches à faire en autonomie, j'ai par exemple fabriqué seul des tables de chevet. Chaque employé est spécialisé dans une tâche, ce sont de vrais opérateurs, le bureau d'étude est plus important, le rythme de travail est plus lent et donc les employés moins stressés qu'en France. J'ai aussi énormément progressé en anglais et découvert des habitudes de vie, des plats et des monuments différents. »

TÉMOIGNAGE d' Alicia Esnault de première Bac Pro CUISINE partie en stage en Novembre, décembre 2019 pendant 4 semaines à Cork dans l'entreprise : Barry's O Douglas. « avant de partir j'avais très peur de ne pas comprendre l'anglais de mon tuteur en entreprise, de prendre l'avion, de devoir m'organiser dans la vie quotidienne sans mes parents, mais finalement je me sens plus autonome, plus confiante au retour » Dans mon entreprise travaillaient 15 cuisiniers qui s'alternaient en équipe à différents moments car les Irlandais mangent plus de wraps, sandwiches que nous à midi et mangent vers 18h le soir un vrai repas à la carte. Ils sont aussi très rassemblés autour des bars et des bières typiques. Ils m'ont considérés comme une employée et non une stagiaire car très vite je suis devenue responsable de la fabrication en directe des plats à emporter du midi. L'utilisation de la friteuse et la fabrication de snacks salés n'ont plus de secrets pour moi. Ils m'ont proposés un CDI en cuisine. De plus, j'ai vécu dans une famille charmante qui recevait aussi des allemands, j'ai progressé en anglais et visité des lieux inoubliables comme le musée du Titanic à Cobh ou la prison de Cork et j'ai dégusté pour la première fois un vrai Irish Stew !! »



TÉMOIGNAGE de Nolan Bernier de première Bac Pro CUISINE partie en stage en Novembre, décembre 2019 pendant 4 semaines à Cork dans l'entreprise : The Briar Rose « avant de partir j'avais très peur de ne pas comprendre l'anglais de mon tuteur en entreprise, de prendre le train, l'avion, de devoir m'organiser dans la vie quotidienne sans mes parents, mais finalement je me sens plus autonome, plus confiant au retour et prêt à partir en Europe travailler » Mon entreprise très réputée à Cork et c'est différent de la France. Il ya un roulement en cuisine pour avoir toujours au moins deux cuisiniers. J'ai découvert des recettes que je n'avais jamais faites avant comme le Tomato Relish et une spécialité avec du chèvre, et j'ai surtout fabriqué du pain irlandais. Les Irlandais mangent plus de wraps, sandwichs que nous à midi et mangent vers 18h le soir un vrai repas à la carte. Ils se rassemblent aussi beaucoup au pub(interdit aux mineurs) et boivent des bières typiques. Ils m'ont considérés comme un employé et non un stagiaire car très vite je suis devenue responsable de la fabrication de certains plats dans leur intégralité. De plus, j'ai vécu dans une famille charmante, j'ai progressé en anglais et visité des lieux inoubliables comme le musée du Titanic à Cobh ou la prison de Cork, l'université et j'ai dégusté pour la première fois un vrai Fish and Chips et des Scones. Grâce à cette expérience je vais passer une épreuve de mobilité qui rapporte des points pour mon Bac Pro et je suis revenu avec une proposition d'embauche ferme. Le patron et moi avons tous les deux les larmes aux yeux quand j'ai quitté l'entreprise. »



LYCÉE OUVERT SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée professionnel Marc Godrie labellisé lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne à Loudun.

Les élèves des différentes classes de 1ères BAC PRO (cuisine, service en restauration, boulangerie, pâtisserie et accompagnement, soin et service à la personne, menuiserie) peuvent dans le cadre de leur formation, effectuer une de leurs périodes de stage à l'étranger. En Boulangerie Pâtisserie les élèves peuvent partir 4 semaines en stage soit en **Belgique** chez Monsieur Mercier, à Leuze en Hainaut, ville jumelée avec Loudun ou en **Espagne** à Valencia dans laquelle notre partenaire est : El Centro Superior Hostelleria Mediterraneo : école d'hôtellerie, boulangerie, pâtisserie où nos élèves vont aller assister à quelques et y rencontrer d'autres élèves.

Témoignage de Audrey Marchais et Sarah Margerit élèves en première Bac Pro Boulangerie Pâtisserie partie en stage 4 semaines dans l'entreprise Mercier à Leuze en Hainaut : « gérer ses trajets, ses achats de nourriture et le lavage de son linge seules n'a pas été évident la première semaine, de plus les belges embauchent tôt. Le plus important est que nous avons découvert d'autres façons de travailler : dans une grande équipe qui produit de grandes quantités. Nous avons amélioré nos techniques de façonnage du pain, notre rapidité d'exécution, découvert de nouvelles recettes et des produits aux noms amusants : cougnoles, pistolets. Les entremets belges sont aussi très nourrissants avec beaucoup de crème. Nous avons pu réaliser des commandes de gâteaux d'anniversaire. Nous avons visité Bruxelles, Bruges et Tournai et sommes revenues grandies de cette expérience. »



Témoignage d'Alison Gilbert, Lamboley Flora et partis en Espagne à Valencia dans l'entreprise Dulche de dans l'entreprise « Pasteleria Home Bakery et Lambert »

Alison :

« j'ai produit des pâtisseries pour trois boutiques de cette enseigne qui en fait est le nom d'un produit très connu dans le monde entier : « Dulche de Leche » est en fait de la confiture de lait et s'utilise avec du zeste d'orange. Chose bizarre aussi les espagnols raffolent des gâteaux anglais comme le cheesecake ou le carrot cake. »

Antoine : « j'ai appris à être plus rapide, à travailler en équipe sans stress et à produire des entrées salées comme les empanadas. »

Gauthier et d'Antoine Durovray Joris

en stage 4 semaines : Alison Leche à Valencia et Antoine Venus » Flora Chez Sugar Joris : « Pasteleria Francesa



Flora : « Mon entreprise était une petite PME où une seule personne gérait la production et les services du salon de thé. Elle m'a tout de suite fait confiance en me confiant les productions qu'il fallait que je réalise seule en comprenant les recettes en espagnol. J'ai adoré avoir de nombreuses responsabilités. Ma tutrice m'a même demandé de lui faire une tarte citron meringuée de tête à la française : je l'ai tellement réussie qu'elle l'a mise de vente tout de suite ; j'ai aussi appris à faire des petits déjeuners et à les servir »



Joris : « J'ai appris différentes techniques de façonnage ; à faire des entremets avec moins de détails, à travailler plus vite, à être plus posé, à faire de nouvelles recettes comme les beignets au vent et la marjolaine. »

Nous avons beaucoup appris et surtout visiter la vieille ville mais aussi l'océanographique et la cité des sciences, parlé espagnol en permanence et appris à s'autogérer, nous avons même mis les pieds dans l'eau au mois de novembre. Grâce à cette expérience nous sommes revenus avec de quoi gonfler notre CV et nos envies personnelles et professionnelles d'ailleurs.



LYCÉE OUVERT SUR L'INTERNATIONAL : Axe prioritaire du projet d'établissement du Lycée professionnel Marc Godrie labellisé lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne à Loudun.

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

En première ASSP : accompagnement et service à la personne :

Témoignage de Jade Da Silva Soares : « j'ai travaillé dans un établissement qui accueille des enfants de quelques mois à 5 ans le début de la scolarité obligatoire en Irlande. **Saint Ann's day Nursery**. J'ai participé à la prise de repas, à l'organisation de la vie quotidienne, aux activités manuelles, à l'accompagnement des élèves aux toilettes. Le personnel m'accordait plus de confiance qu'en France et me donnait des responsabilités, je me suis sentie moins stressée qu'en France. Par contre j'étais choquée par les différences des normes d'hygiène, en France : trop et en Irlande : pas assez! Mon anglais à progresser comme jamais je ne l'aurai espéré car je devais parler anglais partout : dans le bus, avec la famille d'accueil et dans l'entreprise. J'étais terrorisée à l'idée de prendre l'avion et de ne pas me faire comprendre en anglais mais finalement mes peurs ont disparues et je me sens plus autonome et confiante. »



