

# Escuela Europea "Las artes de la mesa"

(Formación en 1 año)



*Lycée des Métiers  
François Mitterrand*



# Escuela Referente

---

**Liceo de los Oficios François Mitterrand**

Calle Pierre Mendés-France

58120 Château Chinon

Teléfono : 03.86.79.48.00 - Fax : 03.86.79.48.01

Email : [lyceeprofessionnel.f.mitterrand@wanadoo.fr](mailto:lyceeprofessionnel.f.mitterrand@wanadoo.fr)

**Jefe de Trabajos**

Señora Adrien, F.

**Los países de Europa**

**ALEMANIA**

**ITALIA**

**FRANCIA**

**POLONIA**

**BULGARIA**

# Esquema general de la formación

---

**Duración total** : 52 semanas

6 semanas en la escuela : aprendizaje de idiomas

**46 semanas en formación en las empresas en 4 países europeos**

**Períodos de la formación** : proyecto año escolar 2012-2013

6 semanas en Francia, en el Liceo François Mitterrand

4 pasantías en : **FRANCIA, ESPAÑA, ALEMANIA, ITALIA**

2 días de evaluación y validación de los conocimientos adquiridos

Certificación Europro, certificación europea

**Personas destinadas a recibir la formación** :

Esta formación está destinada a todo alumno que posee un **diploma de hotelería** (cocina o restaurante) mínimo nivel post-BAC (BAC PRO, BAC Tecnología o BTS).

# Escuela Europea "La escuela del gusto, las artes de la mesa"

---

## Contenido de los cursos de idiomas extranjeros :

*Los cursos están basados sobre 4 ejes de trabajo :*

### **1. APRENDIZAJE DE LA LENGUA PROFESIONAL**

*Para que los alumnos sean capaces de comunicarse en su medio de trabajo.*

Finalidad :

- ❖ Partir para trabajar en un país de lengua extranjera sin demasiada aprensión.
- ❖ Ser lo más competitivo posible / (tener un buen rendimiento)
- ❖ Asegurar un mejor recibimiento de los turistas europeos en Francia
- ❖ Mejorar la argumentación comercial

Este aprendizaje se realizará lo más cercano posible al mundo del trabajo (en situación, en cocina, en el restaurante pedagógico, etc.)

### **2. LOS CURSOS DE REVISION DE LA GRAMATICA Y EL VOCABULARIO**

Necesarios para permitirles a los alumnos estructurar sus conocimientos adquiridos y construir un sistema coherente de la lengua.

Estos cursos serán de llamadas rápidas de estructuras gramaticales ou lexicales seguidos de frases de transferencia más largas y sostenidas.

El contenido de los cursos depende de las necesidades de cada uno de los alumnos (por ejemplo : construcción de frases, tiempos del pasado...)

### **3. ENTRENAMIENTOS EN CONVERSACIONES**

- ❖ Sobre temas de la vida cotidiana (clima, país, excursiones , etc)
- ❖ Juego de roles (en situación profesional)

#### **4. CONOCIMIENTO DE LA CULTURA, DE LAS TRADICIONES Y DE LA COCINA DE LOS CUATRO PAÍSES DE LA FORMACION**

*Para cada uno de los cuatro países comprometidos, estudio de la lengua del país :*

- ❖ Presentación geográfica : Provincia, ciudades, número de habitantes
- ❖ Presentación económica : Agricultura, industria,
- ❖ Presentación turística : Mar, montaña, campo, turismo cultural,
- ❖ Notas :

En función del país: hombres célebres, fechas y eventos importantes en la historia de la construcción europea, etc..

##### *De la cocina y del servicio*

- ❖ Productos nacionales
- ❖ Platos típicos
- ❖ Quesos
- ❖ Acuerdos entre platos y vinos
- ❖ Menú típico cifrado
- ❖ Especialidades gastronómicas
- ❖ Vinos
- ❖ Alcoholes
- ❖ Algunas grandes mesas del país

##### *De los modos de vida*

- ❖ En la mesa
- ❖ Alimentación

# Escuela Europea "La escuela del gusto, las artes de la mesa"

---

## EUROPA

### 1. LA COMUNIDAD EUROPEA

- ❖ Su historia
- ❖ Su geografía
- ❖ Su evolución
- ❖ Sus monedas

### 2. EL PARLAMENTO EUROPEO

- ❖ Su composición
- ❖ Su poder
- ❖ Sus funciones

## TEMAS DESARROLLADOS PARA LA FORMACION SOBRE EL GUSTO

### A) LA PEDAGOGIA DEL GUSTO

- ❖ Llamado a los cinco sentidos
- ❖ Funcionamiento de las papillas
- ❖ Los cuatro sabores
- ❖ El olfato
- ❖ La vista
- ❖ El tacto

### B) DESCUBRIR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA EN FRANCIA, DESCUBRIR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA EN ALEMANIA

- ❖ ¿Cómo elegir los productos característicos de la tierra ?
- ❖ La cultura regional, expression de un modo de vida
- ❖ El gusto modelado por nuestra cultura
- ❖ Los productos de la tierra y la calidad
- ❖ Legislación francesa, alemana y europea

### **C) LA CULTURA "GASTRONOMICA"**

- ❖ La historia de la mesa

### **D) TRABAJOS PRACTICOS**

- ❖ Presentación de cada país, de la tradición gastronómica y cultural

# INFORME DE LA PASANTIA Y EVALUACION DE LA FORMACION

Para obtener vuestro diploma, usted debe realizar diferentes trabajos en vía de la evaluación.

## 1. EL INFORME DE LA PASANTIA

El debe estar escrito en soporte informático en el idioma del país e impreso en doble ejemplar. Si usted está en la pasantía del país de vuestro origen, el informe debe estar escrito en inglés.

### A) FECHAS DE ENVIO DE LOS INFORMES

- Pasantía 1 : Informe de la pasantía en Francia antes del 25 de enero de 2013.
- Pasantía 2 : Informe de la pasantía en España antes del 30 de abril de 2013.
- Pasantía 3 : Informe de la pasantía en Alemania antes de el 1º de julio de 2013.
- Pasantía 4 : Informe de la pasantía en Inglaterra antes del 25 de julio de 2013.
- Pasantía 5 : Informe de la pasantía en Italia antes del 15 de abril de 2013.

**SI TODOS LOS INFORMES NO SON ENVIADOS EN LAS FECHAS ANTES MENCIONADAS, NOSOTROS NO PODEMOS COMENZAR A REMBORSARLES VUESTROS GASTOS DE TRANSPORTE**

### B) CONTENIDO DE LOS INFORMES

- **1 Página** con vuestro nombre y apellido, la clase, el lugar de la pasantía, las fechas de la pasantía.
- **3 Páginas** con la presentación de la empresa :
  - A). Presentación de la empresa :
    - 1). El país, la region y la ciudad



- 2). La empresa
- 3). El personal
- 4). Las prestaciones
- **3 Páginas** con la presentación de la pasantía :

**B). Presentación de la pasantía :**

- 1). Los objetivos de la pasantía
  - 2). Las tareas realizadas
  - 3). Una jornada típica
  - 4). Los puntos fuertes y los puntos débiles de la pasantía
- **1 Página** de conclusión

**ATENCIÓN :**

- Las páginas pedidas son un mínimo. Ustedes pueden realizar muchas más.
- No esperen hasta ultimo momento. Para respetar la fecha de envío y hacer un trabajo con calidad, escriban vuestros informes progresivamente, es decir durante la pasantía.
- Las páginas son las páginas de texto. Usted puede incluir algunas fotos en vuestro informe pero ellas no deben reemplazar el texto.
- La redacción personal de los informes, mismo si se observan errores es mucho más apreciada y valorada que la copia de folletos o de sitios en internet.

**C) EVALUACION DE LOS INFORMES**

Cada informe será evaluado y la nota formará parte de vuestra nota final. A continuación se muestra el baremo :

- Contenido : 80 puntos
- Presentación : 60 puntos (comprender la vestimenta y la presencia en el liceo).
- Idioma : 60 puntos

Total : 200 puntos

## **2. EVALUACION DE LA PASANTIA**

Luego de cada período, vuestro supervisor de pasantía realizará una evaluación sobre el aspecto general, profesional y humano de vuestra formación utilizando la grilla de evaluación siguiente :

Esta nota formará parte de la evaluación final.

## **3. ENTREVISTA ORAL**

En el mes de agosto de 2012, usted será convocado para participar en una entrevista final. Esta entrevista se realizará en 5 idiomas (francés, inglés, italiano y alemán)

Nosotros le preguntaremos una pregunta por idioma sobre los diferentes temas que se detallan a continuación :

- Presentación del lugar de la pasantía
- Funcionamiento del establecimiento
- Condiciones de estadía
- Los medios de transportes utilizados durante la pasantía
- Descripción de una jornada típica
- ¿Desarrollo de vuestra primera jornada ?
- El ambiente de trabajo
- ¿Usted pudo descubrir el país durante vuestros días de descanso?
- ¿La experiencia relacionada con el plan profesional fue positiva ?
- Las diferencias entre usted y los franceses
- ¿Cuáles son otras diferencias chocantes ?

**Al término de esta entrevista una nota le será atribuída. Esta nota será tenida en cuenta para la obtención del diploma**

#### **4. NOTA FINAL**

A continuación se detalla la distribución de notas para la obtención del examen :

<b>País</b>	<b>Informe de la pasantía</b>	<b>Evaluación de la pasantía</b>	<b>Entrevista oral</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Validación</b>
<b>Francia</b>	80 puntos	60 puntos	60 puntos	200 pts	Pasantía validada
<b>España</b>	80 puntos	60 puntos	60 puntos	200 pts	Pasantía validada
<b>Alemania</b>	80 puntos	60 puntos	60 puntos	200 pts	Pasantía validada
<b>Italia</b>	80 puntos	60 puntos	60 puntos	200 pts	Pasantía validada
<b>Inglaterra</b>	80 puntos	60 puntos	60 puntos	200 pts	
			<b>TOTAL</b>	<b>1000 pts</b>	<b>FORMACION VALIDADA</b>

Tanto la atribución de los diplomas y certificaciones Europro como el hecho de asumir el costo de una parte de los gastos del viaje, dependen de vuestra presencia en la evaluación final de Messina (en Italia), y del envío en tiempo y forma de los informes de las pasantías realizadas en los diferentes países.