

Ecole Européenne « Les Arts de la Table »

(Formation en 1 an)

FCIL



*Lycée des Métiers
François Mitterrand*



Ecole Référente



LYCEE DES METIERS François MITTERRAND

**Rue Pierre Mendès-France
58120 Château-Chinon**

Tél : 03.86.79.48.00 - Fax : 03.86.79.48.01

Email : lyceeprofessionnelf.mitterrand@wanadoo.fr

**Madame Fabienne ADRIEN
Chef de Travaux**

Les Pays de l'EUROPE :

ALLEMAGNE

*

ESPAGNE

*

ITALIE

*

FRANCE

*

POLOGNE

*

BULGARIE

Schéma général de la formation

⇒ **Durée totale : 52 semaines**

6 semaines en écoles : Apprentissage des langues
46 semaines en formation en entreprises dans les 4 pays européens

Périodes de formation : **Projet Année Scolaire 2013 - 2014**

6 semaines en France, au Lycée des Métiers François Mitterrand

4 stages :

FRANCE
ESPAGNE
ALLEMAGNE
ITALIE

2 jours : évaluation et validation des acquis

« Certification Europro, certification européenne »

Personne concernée :

Cette formation s'adresse à tout élève qui possède un **diplôme hôtelier (cuisine ou restaurant) minimum post- BAC (BAC PRO, BAC technologique ou BTS)**

ÉCOLE EUROPÉENNE

« L'ÉCOLE DU GOÛT, LES ARTS DE LA TABLE »

CONTENU DES COURS DE LANGUES ÉTRANGÈRES

Les cours sont basés sur 4 axes de travail :

- **APPRENTISSAGE DE LA LANGUE PROFESSIONNELLE**

Pour rendre les élèves capables de communiquer dans le cadre de leur travail.

Finalité :

- ❖ Partir travailler dans un pays de langue étrangère sans trop d'appréhension
- ❖ Être le plus performant possible
- ❖ Assurer un meilleur accueil du tourisme européen en France
- ❖ Améliorer l'argumentation commerciale

Cet apprentissage se voudra le plus proche possible du monde du travail (en situation, en cuisine, au restaurant pédagogique, etc.)

- **DES COURS ET RÉVISIONS DE GRAMMAIRE ET VOCABULAIRE**

Nécessaires pour leur permettre de structurer leur acquis et de construire un système de langue cohérent.

Ces cours seront des rappels rapides de structures grammaticales ou lexicales suivis de phases de transfert plus longues et soutenues.

Le contenu des cours dépend des manques et besoins ressentis par les élèves (par exemple : construction des phrases, temps du passé ...)

- **ENTRAÎNEMENT AUX CONVERSATIONS**

- ❖ Sur des sujets de la vie (météo, pays, excursions, etc ...)
- ❖ Jeux de rôles (situations professionnelles)

- **HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL**

Pour chacun des quatre pays engagés, étude dans la langue de :

- ❖ La tenue vestimentaire
- ❖ L'hygiène dans le travail
- ❖ Les normes HACCP

- **CONNAISSANCE DE LA CULTURE DES TRADITIONS ET DE LA CUISINE DES QUATRE PAYS ENGAGES DANS LA FORMATION**

Pour chacun des quatre pays engagés, étude dans la langue

du pays :

- ❖ Présentation géographique : Provinces, villes, nombre d'habitants,
- ❖ Présentation économique : Agriculture, industrie,
- ❖ Présentation touristique : Mer, montagne, campagne, tourisme culturel,
- ❖ Remarques : En fonction du pays : hommes célèbres, dates et événements marquants dans l'histoire de la construction européenne etc

De la cuisine et du service

- ❖ Produits nationaux
- ❖ Plats typiques
- ❖ Fromages
- ❖ Accords mets et vins
- ❖ menu type chiffré
- ❖ Spécialités gastronomiques
- ❖ Vins
- ❖ Alcools
- ❖ Quelques grandes tables du pays

Des modes de vie

- ❖ A table
- ❖ Alimentation

ÉCOLE EUROPÉENNE

« L'ÉCOLE DU GOÛT, LES ARTS DE LA TABLE »

L'EUROPE

LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

- ❖ Son histoire
- ❖ Son évolution
- ❖ Sa géographie
- ❖ Ses monnaies

LE PARLEMENT EUROPEEN

- ❖ Sa composition
- ❖ Ses fonctions
- ❖ Son pouvoir

THEMES DEVELOPPES POUR LA FORMATION SUR LE GOUT

A) LA PEDAGOGIE DU GOUT

- ❖ Rappel des cinq sens
- ❖ L'olfaction
- ❖ Fonctionnement des papilles
- ❖ La vue
- ❖ Les quatre saveurs
- ❖ Le toucher

B) DECOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR EN FRANCE, DECOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR EN ALLEMAGNE

- ❖ Comment choisir des produits du terroir
- ❖ La culture régionale, expression d'un mode de vie
- ❖ Le goût modelé par notre culture
- ❖ Les produits du terroir et la qualité
- ❖ Législation française, allemande et européenne

C) LA CULTURE « GASTRONOMIQUE »

- ❖ L'histoire de la table

d) travaux pratiques

- ❖ Présentation de chaque Pays, de la Tradition gastronomique et culturelle

RAPPORT DE STAGE et EVALUATION DE LA FORMATION

Pour obtenir votre diplôme, vous devez réaliser différents travaux en vue de l'évaluation.

1) Le rapport de stage :

Il doit être rédigé sous forme informatique dans la langue du pays et imprimé en double exemplaire. Si vous êtes en stage dans votre pays d'origine, le rapport doit être rédigé en anglais.

Le rapport de stage doit être envoyé **OBLIGATOIREMENT 5 JOURS APRES LA FIN DE VOTRE STAGE à Mme ADRIEN à l'adresse du lycée.**

A) DATES D'ENVOI DES RAPPORTS : (seront précisées à la rentrée)

- Stage 1 : Rapport du stage en France avant le

- Stage 2 : Rapport du stage en Espagne avant le.

- Stage 3 : Rapport du stage en Allemagne avant

- Stage 4 : Rapport du stage en anglais avant.

- Stage 4 : Rapport du stage en Italie avant le 15 Août 2014.

SI TOUS LES RAPPORTS NE SONT PAS ENVOYES A CES DATES, NOUS NE POUVONS PAS COMMENCER A VOUS REMBOURSER VOS FRAIS DE TRANSPORT

B) CONTENU DU RAPPORT:

- 1 première page avec votre nom, prénom, la classe, le lieu de stage, les dates du stage.

- 3 pages de présentation de l'entreprise :

A) Présentation de l'entreprise :

- 1) Le pays, la région et la ville
- 2) L'entreprise
- 3) Le personnel
- 4) Les prestations

- 3 pages de présentation du stage

B) Présentation du stage

- 1) Les objectifs du stage
- 2) Les tâches réalisées
- 3) Une journée type
- 4) Les points forts et points faibles de ce stage

- 1 page de conclusion

ATTENTION :

- Les pages demandées sont un minimum. Vous pouvez en faire davantage.
- Ne vous y prenez pas au dernier moment Pour respecter les délais et faire un travail de qualité, rédigez vos dossiers progressivement pendant le stage.
- Les pages sont des pages de texte. Vous pouvez inclure quelques photos dans vos rapports mais elles ne doivent pas remplacer le texte.
- La rédaction personnelle du rapport même avec des erreurs est beaucoup plus appréciée et valorisée que la copie de plaquette ou de site Internet

e) EVALUATION DU RAPPORT :

Chaque rapport sera évalué et rentrera dans votre note finale. Voici le barème :

- Contenu : 80 points
- Présentation : 60 points (y compris la tenue vestimentaire et la présence au lycée)
- Langue : 60 points

TOTAL : 200 points

2) Evaluation des stages :

Après chaque période, votre maître de stage réalisera une évaluation sur l'aspect général, professionnel et humain de votre formation en utilisant une grille d'évaluation spécifique.

Cette note rentrera aussi en compte dans l'évaluation finale.

3) Entretien oral :

Au mois d'Août 2014, vous serez convoqué pour participer à l'entretien final. Cet entretien sera réalisé en 5 langues (Français, Espagnole, Anglais, Italien et allemand).

Nous vous poserons une question par langue sur les différents thèmes que voici :

- Présentation du lieu de stage
- Fonctionnement de l'établissement
- Conditions d'hébergement
- Les moyens de transport utilisés pendant le stage
- Description d'une journée type
- Déroulement de votre première journée ?
- L'ambiance sur le lieu de travail
- Vos jours de congé vous ont-t-ils permis de découvrir le pays ?
- L'expérience a-t-elle été positive sur le plan professionnel
- Les différences entre vous et les Français.
- Quelles sont les autres différences frappantes ?

A l'issu de cet entretien une note vous sera attribuée et rentrera en compte pour l'obtention du diplôme.

4) Note finale

Voici le découpage des notes pour l'obtention de l'examen :

Pays	Rapport de stage	Evaluation de stage	Entretien oral	<u>TOTAL</u>	Validation
France	80 points	60 points	60 points	200pts	STAGE VALIDE
Espagne	80 points	60 points	60 points	200pts	STAGE VALIDE
Allemagne	80 points	60 points	60 points	200pts	STAGE VALIDE
Italie	80 points	60 points	60 points	200pts	STAGE VALIDE
Anglais	80 points	60 points	60 points	200pts	
			TOTAL	<u>1000 pts</u>	FORMATION VALIDEE

FICHE DE DEMANDE D'INSCRIPTION

(à renvoyer au)



LYCEE PROFESSIONNEL FRANÇOIS MITTERRAND

1, rue Pierre Mendès-France
58120 CHÂTEAU-CHINON

☎ 03.86.79.48.00 📠 03.86.79.48.01

Email : lyceeprofessionnel.f.mitterand@wanadoo.fr

CLASSE EUROPEENNE : « Les Arts de la Table »

Nom et Prénom de l'élève :

Date de naissance :

Adresse :

.....

.....

Téléphone FIXE : PORTABLE :

Nom et adresse de l'établissement scolaire fréquenté :

.....

.....

Personne à contacter :

Mme Fabienne ADRIEN - Chef de Travaux au n° 03.86.79.48.00

Fiche à compléter et à retourner pour pré-inscription à l'adresse ci-dessus.